

 **KALORIK**



Microwave oven
Microondas

www.KALORIK.com

USK MW 26146
120V~ 60Hz 1500W

EN OPERATING INSTRUCTIONS

SPECIFICATIONS

Microwave Output:	800W
Grill:	1300W
Convection:	1500W
Steam:	800W
Voltage – frequency:	120V~ 60Hz
Operation frequency:	2450MHz
Capacity:	25 Liters (0.9 cubic feet)
Turntable system:	{Φ315mm / 12.4 feet}
Net weight:	Approx. 20 kg (44lbs)

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

- a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the: door (bent), hinges and latches (broken or loosened), door seals and sealing surfaces.
- d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following: **WARNING** -To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found on page 2.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 5.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs with / without shells and sealed containers -for example, closed glass jars are able to explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water -for example ,near a kitchen sink, in a wet basement or near a swimming pool o similar locations.
12. Do not immerse cord or plug in water.
13. Keep cord away from heated surfaces.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a) Do not overcook food. Carefully attend appliance when

paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

- b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - c) If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - d) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
16. Liquids such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present.
THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
17. When cleaning surfaces of door and oven that together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.
18. To reduce the risk of injury to persons:
- a) Do not overheat the liquid.
 - b) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - c) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - d) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - e) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
19. The appliance is to be stalled on surface 3FT above floor level.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT POWER-SUPPLY CORD WARNINGS:

1. A short power-supply cord is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use if a long cord or extension cord is used.
3. The marked electrical rating of the cord sets or extension cord should be least as great as the electrical rating of the appliance.
4. The extension cord should be grounding-type 3-wire cord, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

ADDITIONAL PRECAUTIONS

The safety instructions in your manual are important and should be read carefully. Keep your manual for future reference.

MAINTENANCE:

If your appliance is not maintained in a good condition, its surface could be damaged and diminish inexorably the lifespan of the appliance and lead to a dangerous situation.

Important: People (including children) who are not able to use the appliance in a safe way, due to their physical, sensorial or mental capacity or their lack of experience or knowledge, must never use

the appliance except if they are supervised by a person responsible for their safety or if they previously received instructions concerning the safe use of the appliance.

Close supervision is necessary to prevent children from using the appliance as a toy.

WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy, please read all instructions carefully before using the appliance:



1. Use this appliance only domestic use as described in this manual. This appliance is not suitable for professional use. Do not use corrosive chemicals in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, steam or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
2. Do not operate the oven when empty.
3. Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
4. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
5. **WARNING** : ⚠ Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
 - Door (bent)
 - Hinges and latches (broken or loosened)
 - Door seals and sealing surfaces
 - (Inner or outer) windows of the doorDo not use the oven until the repairs have been made by a competent qualified service (*).
6. If steam appears between the inner and outer window when cooking, immediately stop the oven, unplug it, and contact the nearest customer service. Otherwise, you might be exposed to microwave energy.
7. **WARNING** ⚠ It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation that involves the removal of any cover that gives protection against exposure

to microwave energy. Should the appliance or its power cord be damaged, do not use this appliance. All repairs should be made by a competent qualified service (*).

8. Do not attempt to disassemble the appliance or to remove feet, seals etc.
9. Do not use this product near water, for example a kitchen sink, a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
10. Do not immerse cord or plug in water.
11. Keep cord away from heated surfaces.
12. This appliance is to be installed on a surface 3 feet above floor level.
13. **WARNING** : Children should not use this appliance without supervision except if they were previously given proper instructions so that they can use it correctly and understand the risks linked to improper use.
14. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a. When heating food in plastic or paper container, check the power of the microwave oven to avoid any risk of fire.
 - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - c. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.**
 - d. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
15. **IMPORTANT: UTENSILS THAT ARE NOT SUITABLE FOR MICROWAVE COOKING.**

Always check if your utensils are microwave resistant before using them in the appliance.

 - Never use utensils with a metal handle.
 - Never use utensils with metal decorations.
 - Never use iron locking clips (not even covered with paper)
 - Never use melamine receptacles as these contain a substance that absorbs microwave energy. The receptacle might break or carbonise and the cooking process would be slower.
 - The use of traditional thermometers is prohibited, use microwave resistant thermometers.

- In case of doubt, please contact the supplier of the utensil to know whether it is microwave resistant or not.
- 16. Do not prepare food in receptacles with too narrow an opening, as this might cause these receptacles to explode.
- 17. **WARNING** : CAUTION,  Liquid or other food must not be heated in sealed containers (such as receptacles with lid or feeding bottle with dummy) since they are liable to explode.
- 18. Should the symbol  be indicated on a certain surface, you need to be careful when handling the product. This symbol means "CAUTION, this surface may get very hot during use".
- 19. Eggs in their shell or whole hard-boiled eggs must not be heated in the microwave cooking mode as they might explode.
- 20. Liquids such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Microwave heating of beverage can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when you handle the container. Inserting a utensil into the liquid can result in sudden boiling of the liquid.
- 21. **CAUTION: Do not fry food in the oven. Hot oil can damage oven parts and utensils and even result in skin burns. Do not warm up greasy foods in the microwave oven, as it might catch fire.**
- 22. Do not heat water and oil or fat together, it may cause a violent eruption.
- 23. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squash, apples and chestnuts before cooking. Otherwise they might explode.
- 24. The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.
- 25. The liquid may splash out during or after heating or when adding ingredients (instant coffee, etc), resulting in possible harm or injury to persons.
- 26. Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
- 27. Before operating the oven in the microwave cooking mode, make sure the glass tray, the motor shaft and the roller ring are in

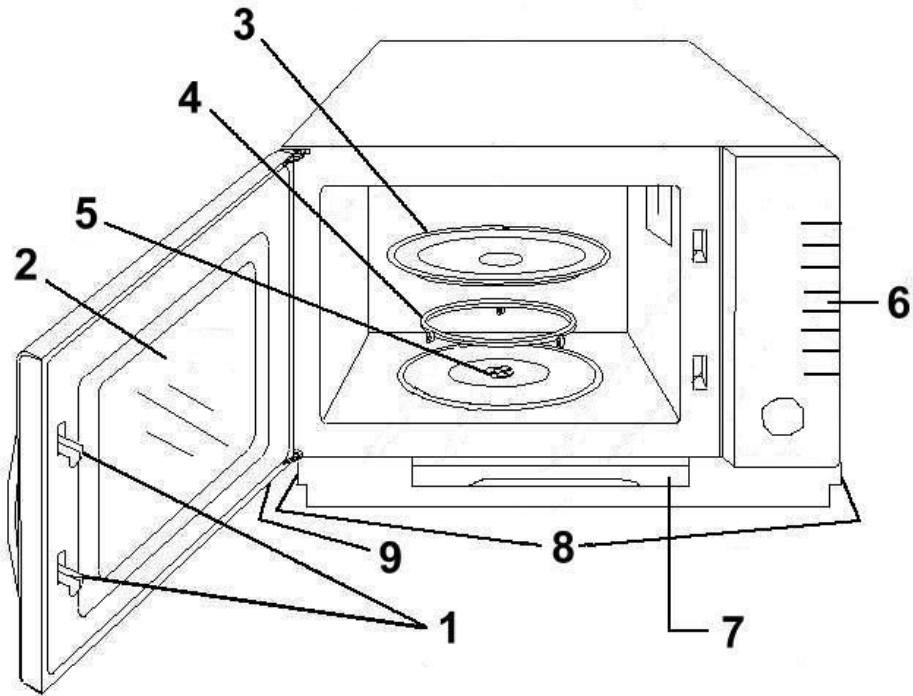
correct position inside the oven. If you want to use the oven in the steam mode, remove the glass tray and the roller ring.

28. Make sure the openings of microwave resistant receptacles are neither obstructed nor covered in order to avoid that they explode during operation.
29. Do not place the preparation directly on the glass tray, but put them in a microwave resistant receptacle.
30. Food containing a mixture of water and grease should be left 30 to 60 seconds in the oven when switched off to allow the mixture to come down to avoid bubbling, especially when a beef cube is added.
31. It is necessary to clean regularly the cavity of your oven and to remove any rests of food. Food remains on the heating elements of the oven will produce smoke and bad smells.
32. Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
33. Before using a steam function, insert the water tank and wait 60 seconds before adding tap water, then switch on the appliance.
34. If you use the steam feature again after a long time, insert the water tank, wait for 30 seconds, then empty the water tank in the steam generator. Then wait for 60 seconds before switching on the appliance.
35. After you cooked using the steam feature, use "clean up" function for self-clean, or wipe up the steam generator, the water tank and the collecting slot. If you regularly use the steam feature, the steam generator should be cleaned with lemony acid every three months.
36. The purpose of the water collecting slot is to collect all excessive water which can occur when using the microwave and steam functions. The slot should be emptied after each use of the steam or the microwave function. Be careful not to get scalded.
37. After cleaning the water collecting slot, put it back in the oven keeping both your hands close to both sides of the water collecting slot. Put it upward into the oven and keep it horizontal.
38. The egg rack can only be used for steaming eggs with the steam feature. Do not use the microwave feature or other.
39. Never use a steam function with an empty water tank.

40. Do not touch or pull out the steam generator while using a steam function.
41. The steam generator can only be pulled out for cleaning and maintenance. Do not immerse it in water or other fluids.

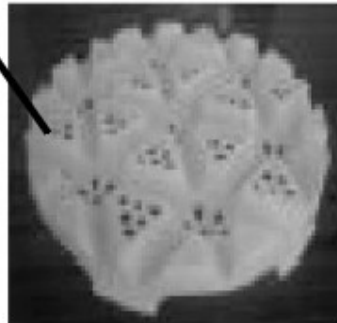
(*) Competent qualified service: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.

PART DESCRIPTION



1. Door safety lock system
2. Oven window
3. Glass tray
4. Roller ring
5. Shaft
6. Control panel
7. Water tank
8. Waste water tank
9. Steam generator
10. Egg tray

10



INSTALLATION

1. Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.
2. Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact a competent qualified service.
3. This microwave oven must be placed on a flat, stable surface to hold its weight (19.5 kg / 44lbs) and the heaviest food likely to be cooked in the oven.
4. Do not place the oven where heat, moisture or high humidity are generated, or near combustible materials.
5. Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove the feet.
6. For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow 20cm / 8 inches of space above the oven, 10cm / 4 inches at back and 8cm / 3 inches at both sides.
7. The socket must be readily accessible so that it can be easily unplugged in case of emergency.
8. Do not use the oven outdoors.

WARNING

We advise you to call for an electrician if you have any questions concerning the technical installation of your appliance.

This appliance is protected by a safety fuse. Should this fuse be replaced, please contact a competent qualified electrician (*).

RADIO INTERFERENCE

Operation of the microwave oven can cause interference to your radio, TV or similar equipment. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

1. Clean door and sealing surface of the oven.
2. Reorient the receiving antenna of radio or television.
3. Move the microwave oven away from the receiver.
4. Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

MICROWAVE COOKING PRINCIPLES

1. Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
2. Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
3. Cover foods while cooking. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
4. Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
5. Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the centre of the dish to the outside.

STEAM COOKING PRINCIPLES

1. If you want to steam foodstuffs with the steam function, a steam auto-cook function or a combined function with steam, always remove the glass tray and the roller ring before use. You can leave the shaft inside the appliance.
2. Before use, make sure that the waste water tank is empty and that there is sufficient water in the water tank. Also check if the steam generator, the waste water tank and the water tank are placed correctly.

3. Only steam consumable food. Do not place too large pieces of food in the oven cavity.
4. During the steaming process, the window stays clean. Do not open the door too many times as a lot of steam will escape and heat will be lost. For every time you open the door, the steaming process will need 2 extra minutes.
5. At the end of the steam cooking process, it is best to wait 30 seconds before opening the door, as the steam remains in the oven cavity for a while and thus helps steaming the foodstuffs even after the oven has stopped.

UTENSILS GUIDE

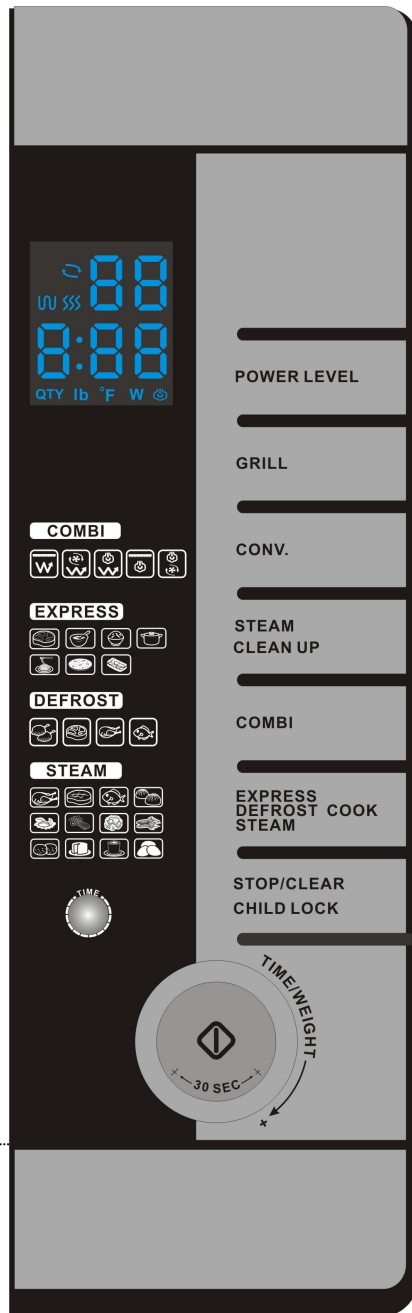
1. We advise you to use utensils that are specially conceived for microwave cooking as they allow energy to pass through the container and heat the food.
2. Microwave cannot penetrate metal, so metal utensils or dishes with metallic trim should not be used.
3. Do not use recycled paper products when microwave cooking, as they may contain small metal fragments which may cause sparks and/or fire.
4. Round/oval dishes rather than square/oblong ones are recommended, as food in corners tends to overcook.

The table below is a general guide to help you select the correct utensils.

Cookware	Microwave Cooking	Grill	Combination	Convection	Steam
Heat-Resistant Glass	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes
Non Heat-Resistant Glass	No	No	No	No	No
Heat-Resistant Ceramics	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes
Microwave-Safe Plastic Dish	Yes	No	No	No	No
Kitchen Paper	Yes	No	No	No	No
Metal Tray	No	Yes	Yes	Yes	Yes
Metal Rack	No	Yes	Yes	Yes	Yes
Aluminium Foil & Foil Containers	No	Yes	No	No	Yes

CONTROL PANEL

For each pad, please refer to the paragraph "USE" to know their functions.



Display: indicates the cooking time, the power, the present time and the state of the different settings or other adjustments.

POWER LEVEL: to set the microwave cooking function (5 power levels) and to set the microwave power level.

GRILL: to set the grill cooking function.

CONV.: to set the convection function and to set the temperature for convection cooking.

STEAM/CLEAN UP: to set the steam function and to set the clean-up function.

COMBI: to set a combination cooking function.

EXPRESS/DEFROST/STEAM COOK: to set the auto-menu, the defrost by weight function or the steam auto-cook function.

STOP/CLEAR/CHILD LOCK: to pause or to stop the microwave oven while in use or to cancel the current program. It can also be used to activate and to deactivate the child safety lock.

TIME: allows to set the clock or to set the alarm clock.

◇/30 SEC (START): you can use the START button to start the oven once a function is set. It can also be used to add 30 seconds to the cooking time.

Rotary knob: allows regulating the cooking times, power, weights or current time.

USE

IMPORTANT REMARKS:

- 1) There must be a food preparation in the oven cavity before starting the microwave oven.
- 2) Make sure the receptacle does not touch the walls of the cavity in order not to disturb the rotation of the glass tray.
- 3) The metal rack supplied is microwave resistant and can be used without any risk, both in grill or microwave function (or combination) or also in the steam function. It can be used to put the food nearer to the heating element or to put several receptacles in the oven.
- 4) The polypropylene P16 egg tray supplied can be used for the steam function only. It should never be used for microwave cooking, grill cooking or convection cooking.

Each time a pad is pressed, a short beep will sound to acknowledge the press.

When the appliance starts, the light switches on in order to check the cooking. The cooking time countdown begins.

At the end of the cooking time, 4 beeps will sound and the light switches off. If you do not press any button or open the oven, 3 beeps will sound every minute.

If you press the "STOP/CLEAR" pad once while the oven is cooking, the oven will pause (press the START button to continue cooking). If you press "STOP/CLEAR" twice during the cooking process, the oven will stop. If you are setting a program when pressing "STOP/CLEAR", the program will be cancelled.

IF YOU OPEN THE DOOR DURING THE COOKING PROCESS, THE OVEN WILL STOP.

SETTING THE CLOCK

The oven has a digital clock. To set the time:

1. Press the "TIME" button twice. The display will show "0:00" and the first "0" indicating the hour will start flashing.
2. Adjust the hour by turning the rotary knob.

3. Press "TIME" again to confirm the setting of the hour. The "00" indicating the minutes will start flashing.
4. Adjust the minutes by turning the rotary knob.
5. Press "TIME" again to finish the setting. ":" will flash, and the set time will light up.

If time resetting is needed afterwards, press "TIME" twice and proceed as described above.


The oven can also work as an alarm clock:

1. Press "TIME" once. The "0" on the display will start flashing.
2. Set the time by turning the rotary knob (maximum 60 minutes). The time will flash on the display.
3. Press the START button "◊/30SEC". The countdown begins.
4. At the end of the countdown, you will hear 4 beeps. If you do not press any button or open the oven, 3 beeps will sound every minute.


SETTING THE COOKING TIME, POWER AND COOKING FUNCTION

a) Quick start

This function allows a quick and easy heating, for instance of a glass of water.



Press the START button "/30SEC" and the oven will start working at full microwave power (100% power output, or 800W) for 30 seconds. Each press of the START button will add 30 seconds to the cooking time, which is shown on the display.

b) Microwave cooking

1. Press the "POWER LEVEL" button. "800" will be displayed, which is the maximum power (800W).
2. If you do not wish to cook at the maximum power level, select the desired power by pressing "POWER LEVEL" a number of times. "800", "550", "400", "250" and "100" will be displayed in turn, indicating 800W, 550W, 400W, 250W and 100W respectively.
3. Set the cooking time by turning the rotary knob (maximum 60 minutes).
4. Press the START button "/30SEC" to start cooking. The countdown begins.

c) Grill cooking


The grill cooking is particularly useful for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausages or pieces of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and au gratin dishes.

1. Press the "GRILL" button. ": 0" will be displayed and  appears on the display as well.
2. Set the cooking time by turning the rotary knob (maximum 60 minutes).
3. Press the START button "/30SEC" to start cooking. The countdown begins.

Note: The heating element will go out 15 seconds before the end of the cooking time.

d) Convection cooking



The convection function can be used to preheat the oven to a certain temperature and to cook food with convection.

1. Press the "CONV." button. On the display, "440" will start flashing, which is the preset temperature.
2. Press the "CONV." button again if you wish to set a different temperature. You can choose between 7 temperature levels for convection: 440°F, 400°F, 360°F, 320°F, 280°F, 240°F and 200°F.
3. Set the cooking time by turning the rotary knob (maximum 60 minutes).
4. Press the START button "/30SEC" to start cooking. The countdown begins.

Note: The heating element will go out 15 seconds before the end of the cooking time.

e) Steam cooking

Before using the steam function, fill the water tank with water. To do so, take out the water tank situated at the front side of your microwave. Then open the water tank by turning the cap anticlockwise and taking it off. Pour in the desired amount of water, respecting the minimum and maximum levels indicated on the water tank. Close the water tank by turning the cap clockwise until it clicks and place the water tank back in the appliance. Make sure that it fits perfectly and wait 30 seconds before use. See also section "STEAM COOKING PRINCIPLES".


1. Press the "STEAM/CLEAN UP" button. ": 0" and  will be displayed.
2. Set the cooking time by turning the rotary knob (maximum 30 minutes).
3. Press the START button "/30SEC" to start cooking. The countdown begins.

Note: If there is not sufficient water in the water tank when using this function, 8 beeps will sound. If you do not add water when that happens, 4 beeps will sound every minute.

f) Combination cooking


You can choose between 5 combination cooking programs:

1. Microwave + Grill

1. Press the "COMBI" button once. "550" will be displayed, which is the maximum power.
2. If you do not wish to cook at the maximum power level, select the desired power by pressing "POWER LEVEL". You can choose between 4 power levels: 550W, 400W, 250W and 100W.
3. Set the cooking time by turning the rotary knob (maximum 60 minutes).
4. Press the START button "/30SEC" to start cooking. The countdown begins.


Note: The heating element will go out 15 seconds before the end of the cooking time.

2. Microwave + Convection

1. Press the "COMBI" button twice. On the display, "440" will start flashing, which is the preset temperature.
2. Press the "CONV." button if you wish to set a different temperature. You can choose between 7 temperature levels for convection: 440°F, 400°F, 360°F, 320°F, 280°F, 240°F and 200°F.
3. Press "POWER LEVEL" to select the power. You can choose between 4 power levels: 550W, 400W, 250W and 100W.
4. Set the cooking time by turning the rotary knob (maximum 60 minutes).
5. Press the START button "/30SEC" to start cooking. The countdown begins.


Note: The heating element will go out 15 seconds before the end of the cooking time.

3. Microwave + Steam

1. Press the "COMBI" button three times. On the display, "800" will start flashing, which is the preset power level.
2. Press "POWER LEVEL" to select the power. You can choose between 5 power levels: 800W, 550W, 400W, 250W and 100W.
3. Set the cooking time by turning the rotary knob (maximum 60 minutes).
4. Press the START button "/30SEC" to start cooking. The countdown begins.

Note: If there is not sufficient water in the water tank when using this function, 8 beeps will sound. If you do not add water when that happens, 4 beeps will sound every minute. See also section "STEAM COOKING PRINCIPLES".

4. Grill + Steam


1. Press the "COMBI" button four times. ": 0" appears on the display.
2. Set the cooking time by turning the rotary knob (maximum 60 minutes).
3. Press the START button "/30SEC" to start cooking. The countdown begins.

Note: The heating element will go out 15 seconds before the end of the cooking time.

If there is not sufficient water in the water tank when using this function, 8 beeps will sound. If you do not add water when that happens, 4 beeps will sound every minute. See also section "STEAM COOKING PRINCIPLES".

5. Convection + Steam

1. Press the "COMBI" button five times. "440" appears on the display, which is the maximum temperature for convection.



2. Press the "CONV." button to set the temperature. You can choose between 7 temperature levels for convection: 440°F, 440°F, 400°F, 360°F, 320°F, 280°F, 240°F and 200°F.
3. Set the cooking time by turning the rotary knob (maximum 60 minutes).
4. Press the START button "/30SEC" to start cooking. The countdown begins.

Note: The heating element will go out 15 seconds before the end of the cooking time.

If there is not sufficient water in the water tank when using this function, 8 beeps will sound. If you do not add water when that happens, 4 beeps will sound every minute. See also section "STEAM COOKING PRINCIPLES".

AUTO-menu

The auto-functions select the appropriate cooking programme according to the food you want to prepare.

1. Press the "EXPRESS/DEFROST/STEAM COOK" button once. "C - - 1" appears on the display and "QTY" flashes.
2. Turn the rotary knob to select the desired auto-cook function according to the type of food that needs to be cooked. You can choose between 7 auto-cook functions (see table).
3. Press the START button "/30SEC" to confirm the setting of the auto-cook function.
4. Turn the rotary knob to set the quantity that needs to be cooked (see table). The selected quantity flashes on the display.
5. Press the START button "/30SEC" to start cooking. The countdown begins.

Note: The heating element will go out 15 seconds before the end of the cooking time.

Auto Express Cook List:

Type	Food	pounds/QTY	Total time	Automatic Settings
		1.1 lb	28 min	1. microwave 800W 8 min 2. microwave 550W 20 min
c-1	BRAISED PORK	1.65 lb	38 min	1. microwave 800W 10 min 2. microwave 550W 28 min
		2.2 lb	47 min	1. microwave 800W 12 min 2. microwave 550W 35 min
c-2	PORRIDGE	0.22 lb (+1000ml water)	21 min	1. microwave 800W 10 min 2. microwave 550W 8 min 3. microwave 800W 3 min
		0.44 lb (+1800ml water)	28 min	1. microwave 800W 15 min 2. microwave 550W 10 min 3. microwave 800W 3 min
		0.44 lb (+400ml water)	23 min	1. microwave 800W 5 min 2. microwave 400W 4.5 min 3. microwave 800W 4.5 min 4. microwave 500W 9 min
c-3	RICE	0.66 lb (+500ml water)	25 min	1. microwave 800W 6 min 2. microwave 400W 5.5 min 3. microwave 800W 4.5 min 4. microwave 500W 9 min
		1.1 lb (+700ml water)	30 min	1. microwave 800W 8 min 2. microwave 500W 7 min 3. microwave 800W 5 min 4. microwave 500W 10 min

Auto Express Cook List:

Type	Food	pounds/QTY	Total time	Automatic Settings
		0.88 lb (+800ml water)	23 min	1. microwave 800W 8 min 2. microwave 550W 15 min
c-4	STEW	1.76 lb (+1200ml water)	35 min	1. microwave 800W 15 min 2. microwave 550W 20 min
		2.65 lb (+1600ml water)	43 min	1. microwave 800W 18 min 2. microwave 550W 25 min
		0.44 lb (+800ml water)	10 min	1. microwave 800w 7 min pause 2. microwave 800W 3 min
c-5	NOODLES	0.66 lb (+900ml water)	13 min	1. microwave 800W 9 min pause 2. microwave 800W 4 min
		0.88 lb (+1000ml water)	17 min	1. microwave 800W 12 min pause 2. microwave 800W 5 min
		0.44 lb	20 min	1. preheat (conv.440°F) 10 min. >pause 2. conv.440°F 10 min.
c-6	COOKIE	0.88 lb	23 min	1. preheat (conv.440°F) 10 min. >pause 2. conv.440°F 13 min.
		1.1 lb	25 min	1. preheat (conv.440°F) 10 min. >pause 2. conv.440°F 15 min.

Auto Express Cook List:

Type	Food	pounds/QTY	Total time	Automatic Settings
		0.66 lb	23 min	1. preheat (conv.440°F) 10 min. >pause 2. conv.440°F 8 min. 3. grill 5 min.
c-7	BAKE	1.1 lb	25 min	1. preheat (conv.440°F) 10 min. >pause 2. conv.440°F 10 min. 3. grill 5 min.
		1.65 lb	30 min	1. preheat (conv.440°F) 10 min. >pause 2. conv.440°F 15 min. 3. grill 5 min.

g) Defrost by weight

With this function, the power (250W) and time are set automatically in order to defrost your preparation progressively without cooking it.

1. Press the "EXPRESS/DEFROST/STEAM COOK" button twice. "d - 1" appears on the display and "lb" flashes.
2. Turn the rotary knob to select the desired defrost function according to the type of food that needs to be defrosted. You can choose between 4 defrost functions (see table).
3. Press the START button "◊/30SEC" to confirm the setting of the defrost function.
4. Turn the rotary knob to set the quantity that needs to be defrosted (see table). The selected quantity flashes on the display.
5. Press the START button "◊/30SEC" to start the defrosting process. The countdown begins.

Auto Defrost Cook List:

Food	Weight (pounds)	Total time	Turn over time	Power
	0.45 lb	4:30	2:00	Micro. 250W
	0.65 lb	5:32	2:30	Micro. 250W
	0.85 lb	7:25	3:11	Micro. 250W
	1.10 lb	8:15	4:12	Micro. 250W
	1.30 lb	10:10	5:10	Micro. 250W
	1.50 lb	12:06	6:11	Micro. 250W
	1.75 lb	14:13	7:12	Micro. 250W
	2.00 lb	16:15	8:13	Micro. 250W
	2.20 lb	18:10	9:14	Micro. 250W
d-1 Joint Meat	2.40 lb	20:26	10:15	Micro. 250W
	2.65 lb	22:14	11:00	Micro. 250W
	2.85 lb	24:23	12:17	Micro. 250W
	3.10 lb	26:05	13:18	Micro. 250W
	3.30 lb	28:27	14:19	Micro. 250W
	3.50 lb	29:04	15:20	Micro. 250W
	3.75 lb	30:09	16:03	Micro. 250W
	4.00 lb	32:12	17:23	Micro. 250W
	4.20 lb	33:16	18:31	Micro. 250W
	4.40 lb	34:30	19:28	Micro. 250W

Auto Defrost Cook List:

Food	Weight (pounds)	Total time	Turn over time	Power
	0.45 lb	4:07	2:10	Micro. 250W
	0.65 lb	6:17	3:11	Micro. 250W
	0.85 lb	8:20	4:12	Micro. 250W
	1.10 lb	10:10	5:20	Micro. 250W
	1.30 lb	12:30	6:21	Micro. 250W
	1.50 lb	14:10	7:22	Micro. 250W
	1.75 lb	16:40	8:23	Micro. 250W
	2.00 lb	18:35	9:24	Micro. 250W
	2.20 lb	20:20	10:00	Micro. 250W
d - 2 Steaks/Chops	2.40 lb	21:30	10:26	Micro. 250W
	2.65 lb	22:10	11:00	Micro. 250W
	2.85 lb	23:26	11:40	Micro. 250W
	3.10 lb	24:23	12:05	Micro. 250W
	3.30 lb	25:20	12:26	Micro. 250W
	3.50 lb	26:12	13:00	Micro. 250W
	3.75 lb	27:26	13:30	Micro. 250W
	4.00 lb	28:25	14:00	Micro. 250W
	4.20 lb	29:15	14:30	Micro. 250W
	4.40 lb	30:20	15:10	Micro. 250W

Auto Defrost Cook List:

Food	Weight (pounds)	Total time	Turn over time	Power
	0.45 lb	3:05	1:51	Micro. 250W
	0.65 lb	4:39	2:47	Micro. 250W
	0.85 lb	6:11	3:00	Micro. 250W
	1.10 lb	7:23	3:32	Micro. 250W
	1.30 lb	8:53	4:33	Micro. 250W
	1.50 lb	11:30	5:16	Micro. 250W
	1.75 lb	12:30	6:00	Micro. 250W
	2.00 lb	13:30	6:30	Micro. 250W
d – 3	2.20 lb	14:20	7:06	Micro. 250W
Chicken	2.40 lb	15:48	7:28	Micro. 250W
quarters	2.65 lb	17:30	8:15	Micro. 250W
	2.85 lb	19:30	9:03	Micro. 250W
	3.10 lb	20:10	10:00	Micro. 250W
	3.30 lb	21:10	10:48	Micro. 250W
	3.50 lb	22:47	11:21	Micro. 250W
	3.75 lb	24:46	12:00	Micro. 250W
	4.00 lb	25:21	12:36	Micro. 250W
	4.20 lb	26:10	13:16	Micro. 250W
	4.40 lb	28:10	14:25	Micro. 250W

Auto Defrost Cook List:

Food	Weight (pounds)	Total time	Turn over time	Power
d – 4 Fish	0.45 lb	6:00	2:00	Micro. 250W
	0.65 lb	9:00	3:00	Micro. 250W
	0.85 lb	12:00	4:00	Micro. 250W
	1.10 lb	15:00	5:00	Micro. 250W
	1.30 lb	16:00	5:00	Micro. 250W
	1.50 lb	18:00	6:00	Micro. 250W
	1.75 lb	20:00	6:00	Micro. 250W
	2.00 lb	22:00	7:00	Micro. 250W
	2.20 lb	24:00	7:00	Micro. 250W
	2.40 lb	26:00	8:00	Micro. 250W
	2.65 lb	28:00	9:00	Micro. 250W
	2.85 lb	30:00	9:00	Micro. 250W
	3.10 lb	32:00	10:00	Micro. 250W
	3.30 lb	36:00	12:00	Micro. 250W
	3.50 lb	38:00	12:00	Micro. 250W
	3.75 lb	40:00	13:00	Micro. 250W
	4.00 lb	42:00	14:00	Micro. 250W
	4.20 lb	44:00	15:00	Micro. 250W
	4.40 lb	45:00	15:00	Micro. 250W

h) Steam auto-cook function

1. Press the "EXPRESS/DEFROST/STEAM COOK" button three times. "S - - 1" appears on the display and "lb" flashes.
2. Turn the rotary knob to select the desired steam auto-cook function according to the type of food that needs to be cooked. You can choose between 12 steam auto-cook functions (see table).

3. Press the START button "◊/30SEC" to confirm the setting of the steam auto-cook function.
4. Turn the rotary knob to set the quantity that needs to be cooked (see table). The selected quantity flashes on the display.
5. Press the START button "◊/30SEC" to start the cooking process. The countdown begins.

Note: If there is not sufficient water in the water tank when using this function, 8 beeps will sound. If you do not add water when that happens, 4 beeps will sound every minute. See also section "STEAM COOKING PRINCIPLES".

Auto Steam Cook List:

Type	Food	Pounds/QTY	Total time	Automatic settings
s-1	CHICKEN	1.1 lb	27 min	1. conv.440°F 12min. 2. steam + conv.440°F 3min. (combi. Type) 3. conv.440°F 12min.
		1.65 lb	31 min	1. conv. 440°F 15min. 2. conv.440°F + steam 3min. (combi. Type) 3. conv. 440°F 13min.
		2.2 lb	35 min	1. conv. 440°F 17min. 2. conv. 440°F+ steam 4min. (combi. Type) 3. conv.440°F 14min.
		2.75 lb	40 min	1. conv.440°F 20min. 2. conv. 440°F+ steam 5min. (combi. Type) 3. conv.440°F 15min.

3.3 lb	46 min	1. conv. 440°F 24min. 2. conv. 440°F +steam 6min.(combi. Type) 3. conv. 440°F 16min.
--------	--------	---

Auto Steam Cook List:

Type	Food	Pounds/QTY	Total time	Automatic settings
		1 QTY (0.36 lb)	18 min	1. conv. 440°F preheat 10min. 2. steam+conv. 440°F 8min. (combi. Type)
s-2	STEAK	2 QTY (0.7 lb)	19.5 min	1. conv. 440°F preheat 10min. 2. steam+conv. 440°F 9.5min. (combi. Type)
		3 QTY (1.0 lb)	21 min	1. conv. 440°F preheat 10min. 2. steam+conv.440°F 11min. (combi. Type)
		0.66 lb	7 min	1. microwave 550W+steam 4 min. (combi. Type) 2. steam 1 min. 3. microwave 550W+steam 2 min. (combi. Type)
s-3	STEAM FISH	0.99 lb	15 min	1. microwave 800W+steam 5 min. (combi. Type) 2. steam 2 min. 3. microwave 800W+steam 8 min. (combi. Type)
		1.33 lb	20 min	1. microwave 800W+steam 7 min. (combi. Type) 2. steam 3 min. 3. microwave 800W+steam 10 min.

(combi. Type)

Auto Steam Cook List:

Type	Food	Pounds/QTY	Total time	Automatic settings
		2 QTY	5 min	1. steam 2 min. 2. microwave 800W+steam 1 min. (combi. Type) 3. steam 2 min.
s-4	STEAMED FILLED BUNS / FROZEN STEAM BREAD	4 QTY	5 min	1. steam 2 min. 2. microwave 800W+steam 1 min. (combi. Type) 3. steam 2 min.
		6 QTY	6 min	2. microwave 800W+steam 1 min. (combi. Type) 3. steam 3 min.
		9 QTY	12 min	steam 12 min
s-5	STEAM DUMPLINGS	12 QTY	14 min	steam 14 min
		16 QTY	18 min	steam 18 min
s-6	STEAM VEGETABLES	0.22 lb	3.5 min	microwave 550W + steam 3.5 min. (combi. Type)
		0.44 lb	4.5 min	microwave 550W+steam 4.5 min. (combi. Type)

Auto Steam Cook List:

Type	Food	Pounds/QTY	Total time	Automatic settings
		0.22 lb	11 min	1. steam 8 min. 2. microwave 550W 1.5 min. 3. steam 1.5 min.
s-7	STEAM BROCCOLI	0.33 lb	13 min	1. steam 8 min 2. microwave 550W 2 min. 3. steam 3 min.
		0.44 lb	14 min	1. steam 8 min. 2. microwave 550W 3 min. 3. steam 3 min.
		0.55 lb	8 min	microwave 800W+steam 8 min. (combi. Type)
s-8	FROZEN CORN	1.1 lb	11 min	microwave 800W+steam 11 min. (combi. Type)
		1.65 lb	13 min	microwave 800W+steam 13 min. (combi. Type)

Auto Steam Cook List:


Type	Food	Pounds/QTY	Total time	Automatic settings
		0.77 lb	19 min	1. steam 6 min. 2. microwave 800W+conv.440°F 5 min. (combi. Type) 3. conv.440°F 8 min.
s-9	POTATO	1.55 lb	21 min	1. steam 6 min. 2. microwave 800W+conv.440°F 6 min. (combi. Type) 3. conv.440°F 9 min.
		2.2 lb	23 min	1. steam 6 min. 2. microwave 800W+conv.440°F 7 min. (combi. Type) 3. conv.440°F 10 min.
		0.55 lb	25 min	1. conv. 360°F 20 min. 2. conv. 400°F 5 min.
S-10	CAKE	1.1 lb	48.5 min	1. conv. 360°F 7 min. 2. steam 1 min. 3. conv. 360°F 5 min. 4. steam 30 sec. 5.conv. 360°F 35 min.

Auto Steam Cook List:

Type	Food	Pounds/QTY	Total time	Automatic settings
s-11	EGG POTAGE	1 QTY (+100ml water)	12 min	1. microwave 400W + steam 2 min. 2. steam 10 min.
		2 QTY (+200ml water)	18 min	1. microwave 400W + steam 3 min. (combi. Type) 2. steam 15 min.
		3 QTY (+400ml water)	24 min	1. microwave 400W + steam 4 min. (combi. Type) 2. steam 20 min.
		2 QTY	15 min	steam 15 min
s-12	STEAM EGG	4 QTY	16 min	steam 16 min
		7 QTY	17 min	steam 17 min

Remark: For the Steamed Whole Egg function (S - - 8), the egg tray supplied can be used. Up to 7 eggs can be steamed at the same time.

i) Adjusting the cooking time

During the cooking process, each press of the START button " /30SEC" will add 30 seconds to the cooking time.

If you turn the rotary knob clockwise during the cooking process, the cooking time will increase (10 seconds for each step). If you turn the rotary knob anticlockwise, the cooking time will decrease (10 seconds for each step).

Note: The cooking time cannot be adjusted for the maximum microwave power level (800W), the steam function, the auto-cook functions and the defrost functions.

CHILDREN LOCKOUT FUNCTION

This oven has a safety device that locks the keys so that the oven cannot be used when it is unsupervised.

To lock the control panel, press the button "STOP/CLEAR/CHILD LOCK" for a number of seconds. "L" will appear on the display for 2 seconds before it returns to clock time. If you press a button when the oven is in the locked state, "L" will appear on the display for 2 seconds. To unlock, press the button "STOP/CLEAR/CHILD LOCK" again for a number of seconds.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

If the oven fails to operate:

- a) Check to ensure that the oven is plugged in securely. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and plug it in again securely.
- b) Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
- c) Check to ensure that the control panel is programmed correctly and the timer is set.
- d) Check to ensure that the door is securely closed. Otherwise, the microwave energy will not flow into the oven.
- e) Check to ensure that the steam generator is placed correctly and that it is locked in place with the screw. Also check if it is clean.
- f) Check that the water tank and the waste water tank are placed correctly and that they are clean.

IF NONE OF THE ABOVE RECTIFIES THE SITUATION, THEN CONTACT A COMPETENT QUALIFIED ELECTRICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE OVEN YOURSELF.

CLEANING AND CARE

1. Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
2. It is very important to clean the oven door, as it is responsible for the impenetrability of the oven. Therefore, make sure it is always clean and make sure no object hinders the door from being properly closed.
3. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.

4. The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions, this is normal.
7. If you have used the steam feature, wipe the inside of the oven immediately after use. Also clean the water tank, the slot for the water tank and the steam generator from time to time. To take the steam generator out of the appliance, you need to unscrew the screw on the left side of your appliance and take off the small plate. Then you can take out the steam generator, empty it and wipe it with a soft cloth. After cleaning, put the steam generator back in place and screw the small plate back on the appliance to prevent the steam generator from being taken out during use.
8. The steam generator needs to be decalcified regularly, at least every 20 uses. To do so, fill the water tank with vinegar and run 3 cycles with the STEAM/CLEAN UP function (see section "Steam cooking"). If you do not decalcify the steam generator regularly, the warranty becomes null and void.
9. The holes for the steam outlet should be clean at all times. You can wipe the 9 holes on the left side of the oven cavity with a soft cloth dipped in vinegar.
10. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
11. The roller ring and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dishwasher. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
12. Remove odours from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl, microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.

13. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult the customer service to have it replaced.
14. You can also clean your microwave oven in an easy way with the clean-up function. Make sure there is sufficient water in the water tank and proceed as follows:
 - Press the "STEAM/CLEAN UP" button twice.
 - Press the START button " /30SEC". The oven cavity will be cleansed with water and steam will appear in the oven.
 - Repeat above steps if necessary.
 - Wipe the bottom of the oven cavity with a sponge to remove the dirt that has fallen down.
 - Let the appliance work for 4 minutes at 220°F in the convection cooking mode. Then the oven is clean

WARRANTY

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill this warranty card online, at the following address: www.KALORIK.com

This KALORIK product is warranted for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, the KALORIK product that, upon inspection by KALORIK, is proved defective, will be repaired or replaced, at KALORIK's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Consumer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product (or send it, postage prepaid), along **with proof of purchase** and indicating a **return authorization number** given by our Consumer Service Representatives, to the nearest authorized KALORIK Service Center (please visit our website at www.KALORIK.com or call our Customer Service Department for the address of the nearest authorized KALORIK Service Center). If you send the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Consumer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Friday from 9:00am - 6:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

KALORIK Consumer Service department
Team International Group of America Inc
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Or call :

Toll Free: +1 888-521-TEAM

Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.

SP MANUAL DE INSTRUCCIONES

ESPECIFICACIONES

Output:	800W
Grill:	1300W
Convección:	1500 W
Vapor:	800 W
Tension – frecuencia:	120V~ 50Hz
Frecuencia operación:	2450MHz
Capacidad:	25 Litros (0.9 pies cúbicos)
Uniformidad de cocinado:	Sistema de giro {Φ315mm / 12.4 pies}
Peso neto:	Approx.20 kg (44 lbs)

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES EXCESIVAS AL ENERGIA MICROONDAS

- a) No intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta puesto que puede resultar en una exposición peligrosa a la energía microondas. Procure no modifique los dispositivos de seguridad.
- b) No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta. No permite que suciedad o residuos de producto limpiador se acumule en las superficies de sello.
- c) No hace funcionar el aparato si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no hayan daños a la puerta (torcida), bisagras y asas (rotas o dañadas), sellos de puerta y superficies de sello.
- d) El horno no debe estar reparado por por otra persona que una persona cualificada.

IMPORTANTES CONSEJOS DE SEGURIDAD

.....Cuando utiliza aparatos eléctricos, aconsejamos que siga estas.....
instrucciones básicas: ¡CUIDADO! Para evitar riesgos de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, heridas o exposiciones excesivas a las microondas:

1. Lea detenidamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. Lea y siga las "**PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES EXCESIVAS AL ENERGIA MICROONDAS**" específicas en la página 45.
3. Este aparato debe ser enchufado en un enchufe con toma de tierra. Conecte únicamente con una toma de tierra en buen estado. Vea "**INSTRUCCIONES PARA LA TOMA DE TIERRA** " en la página 48.
4. Instale o coloque este aparato de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
5. Ciertos productos como huevos con o sin su cáscara y jarras cerradas – por ejemplo jarras cerradas de cristal – pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
6. Utilice el aparato sólo para usos domésticos y de la manera indicada en el manual de instrucciones. No utilice productos químicos o corrosivos que pudieran dañarlo. Este tipo de horno está diseñado para calentar, cocinar, vapor o descongelar alimentos, no está diseñado para uso industrial o de laboratorios.
7. Como con cualquier aparato, los niños no deberían utilizar ese aparato sin vigilancia.
8. No utilice este aparato si su cable o su ficha están dañados, si no funciona correctamente o si ha caído o ha sido dañado.
9. Este aparato debe estar reparado por una persona cualificada. Diríjese al servicio posventa más próximo para cualquier reparación.
10. No cubre o bloquee ninguna apertura en el aparato.
11. No guarde este aparato en el exterior. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo una pila, un sótano húmedo, una piscina o lugares similares.
12. No sumerja nunca la ficha o el cable en el agua.
13. Mantenga el cable lejos de superficies calientes.
14. No deje que el cable cuelga de alguna parte de una mesa.
15. Para reducir el riesgo de fuego en el horno:
 - a. No exceda en tiempo de cocción de alimentos. Cuando los alimentos se calientan en recipientes de materia plástica o papel, compruebe la potencia del horno frecuentemente para evitar riesgos de inflamación.

- b. Retire las fijaciones de metal de las envolturas de los alimentos antes de colocarlas en el horno.
 - c. Si aparece humo o si materiales se incendian, pare y desconecte el horno y mantenga la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
 - d. Utilice el horno sólo para cocer alimentos. No lo utilice para secar vestidos, esterilizar objetos o alimentos, para almacenar objetos, etc. No deje nunca productos de papel, utensilios de cocina o comida en el interior del horno.
16. Líquidos como agua, café o té pueden sobrecalentar por encima del punto de ebullición sin que parezcan hirviendo. No se ve siempre un hervimiento visible cuando se retira el contenedor del microondas.
PUEDE RESULTAR EN UN HERVIMIENTO REPENTINO DEL LÍQUIDO FUERA DEL RECIPIENTE CUANDO ÉSTE ESTÁ REMOVIDO O CUANDO SE INSERTA UNA CUCHARRA EN EL LÍQUIDO.
17. Cuando limpia la puerta del horno, utilice un jabón suave, no abrasivo, o detergentes en una esponja o un pañuelo suave.
18. Para reducir el riesgo de heridas para personas:
- a) No sobrecalente el líquido.
 - b) Remueva el líquido antes de calentarlo, y también a medio camino del calentamiento.
 - c) No utilice recipientes con una abertura demasiado estrecha.
 - d) Después del calentamiento, deje el recipiente unos segundos en el horno antes de removerlo.
 - e) Sea muy prudente cuando insierte una cucharra u otro utensilio en el recipiente.
19. El aparato debe estar instalado en una superficie 3 pies por encima del nivel del suelo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE

1. El cable de alimentación del aparato es un cable corto a fin de disminuir el riesgo de accidentes (caídas al tropezar con él, etc.).
2. Puede utilizar un alargador si es necesario. Se debe estar prudente en su uso para evitar caídas.
3. Asegúrese de que el nivel eléctrico del cable es igual o mayor que el indicado en la placa señalética del aparato.
4. El alargador debe tener una toma de tierra y 3 uñas, y debe estar puesto de manera que no cuelga de la mesa para que niños no tropezan con él.

INSTRUCCIONES PARA LA TOMA DE TIERRA

Este aparato debe estar puesto en la tierra. En caso de cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de choque eléctrico, proviendo una vía de escape para el corriente eléctrico. Este aparato está equipado con un cable que tiene una ficha con toma de tierra. La ficha debe estar insertada en una toma de corriente correctamente instalada.

PRECAUCIONES ADICIONALES

Las instrucciones de seguridad en su modo de empleo están importantes y deben estar leídas atentamente. Conserve su manual por consultaciones ulteriores.

MANTENIMIENTO

Si no se mantiene su aparato en buen estado, su superficie puede estar dañada y su esperanza de vida puede disminuir inexorablemente y llevar a una situación peligrosa.

Importante: ~~Las personas (incluidos niños) con incapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia o conocimiento nunca deben utilizar el aparato, salvo si están bajo la vigilancia de una persona responsable de su seguridad o si recibieron previamente instrucciones con respecto al uso seguro del aparato.~~

Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
CUIDADO: Para evitar riesgos de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, heridas o exposiciones excesivas a las microondas, les rogamos lean detenidamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.

1. Utilice el horno sólo para cocer alimentos. No lo utilice para secar vestidos, esterilizar objetos o alimentos, para almacenar objetos, etc. No deje nunca productos de papel, utensilios de cocina o comida en el interior del horno.
2. No utilice el horno cuando esté vacío. Podría dañarlo.
3. No intente utilizar este horno microondas con la puerta abierta, ya que puede provocar una exposición peligrosa a la energía de las microondas. Es importante no modificar los dispositivos de seguridad.
4. No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta y procure no ensuciar los cierres y juntas de la puerta.
5. **CUIDADO:** ⚠ No utilice el horno microondas si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente, y que no haya daños en:
 - Puerta (torcida o combada)
 - Bisagras y pestillos (rotos o flojos)
 - Juntas de la puerta
 - Cristales de la puerta (interior y exterior)

No vuelva a poner su aparato en marcha antes que sea comprobado por un servicio técnico competente (*).



6. Durante la cocción de alimentos, si el vapor se introduce entre los cristales interior y exterior de la puerta del horno, apáguelo inmediatamente, desenchúfelo y llame al servicio post-venta más cerca porque existe el riesgo de una exposición a la energía microondas.
7. **CUIDADO:** ⚠ Es muy peligroso que cualquier persona no cualificada efectúe operaciones de mantenimiento o reparaciones que necesiten que se retire la tapa de protección contra la energía microondas. Si el aparato o el cable están dañados, no utilice el aparato. Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio técnico cualificado (*).

8. No intente desmontar las piezas del aparato como los pies, las juntas, etc.
9. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo una pila, un sótano húmedo, una piscina o lugares similares.
10. No sumerja nunca la ficha o el cable en el agua.
11. Mantenga el cable lejos de superficies calientes.
12. Este aparato tiene que estar instalado en una superficie 3 pies por encima del suelo.
13. **CUIDADO:** Los niños no deberían utilizar ese aparato sin vigilancia salvo si se les han dado previamente instrucciones para que puedan utilizarlo correctamente y entender los riesgos vinculados con un uso no apropiado.
14. Para reducir el riesgo de fuego en el horno:
 - a. No exceda en tiempo de cocción de alimentos. Cuando los alimentos se calientan en recipientes de materia plástica o papel, compruebe la potencia del horno frecuentemente para evitar riesgos de inflamación.
 - b. Retire las fijaciones de metal de las envolturas de los alimentos antes de colocarlas en el horno.
 - c. **Si aparece humo o si materiales se incendian, pare y desconecte el horno y mantenga la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.**
 - d. Utilice el horno sólo para cocer alimentos. No lo utilice para secar vestidos, esterilizar objetos o alimentos, para almacenar objetos, etc. No deje nunca productos de papel, utensilios de cocina o comida en el interior del horno.
15. **IMPORTANTE: UTENSILIOS DE NO UTILIZAR NUNCA EN UN MICROONDAS.**

Compruebe siempre que los utensilios son adaptados al uso del microondas:

 - No utilice utensilios con un asa de metal.
 - No utilice objetos metálicos.
 - No utilice fijaciones metálicas cubiertas de papel.
 - No utilice platos de melamina. Contienen una materia que absorbe la energía microondas. Estos platos podrían partir o quemar y la velocidad de cocción sería reducida.

- La utilización de termómetros convencionales es prohibida, utilice termómetros adaptados a la cocción con microondas.

- Si no sabe si un utensilio está compatible con microondas, pida al proveedor del utensilio.
- 16. No caliente alimentos en recipientes que tengan una abertura pequeña ya que podrían explotar en el microondas.
- 17.  ADVERTENCIA: Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes herméticos (como botes de cristal o de plástico con tapa, biberones con chupo, etc.) pues podrían explotar.
- 18. Cuando el símbolo  se encuentra en una superficie específica. Recuerda que tiene que tener mucho cuidado e significa: "¡CUIDADO! Esta superficie puede volverse muy caliente durante el uso".
- 19. Huevos en su cáscara o huevos duros no deben calentarse en el microondas en modo cocción puesto que pueden explotar.
- 20. Líquidos como agua, café o té pueden sobrecalentarse por encima del punto de ebullición sin que se note. El calentamiento de bebidas por microondas puede provocar un brote brusco a causa del líquido en ebullición, por lo que deben tomarse precauciones cuando se manipule el recipiente. Insertar un utensilio en el líquido puede resultar en un hervimiento repentino del líquido.
- 21. **CUIDADO: No fría comida en el microondas. El aceite caliente puede dañar partes del microondas y los utensilios e incluso puede quemar el interior del aparato. No sobrecaliente la comida con mucha grasa en el microondas, puede quemarse.**
- 22. No caliente agua junta con grasa o aceite, puede causar una erupción violenta.
- 23. Perfore los alimentos con pieles duras tales con patatas, calabazas, manzanas, etc. antes de cocinarlos. Si no lo hace, pueden explotar.
- 24. El contenido de biberones y de botes de alimentos para bebés se debe remover o agitar y tiene que verificar la temperatura, antes de su consumo a fin de evitar quemaduras. Haga lo mismo con la mayoría de los alimentos más o menos líquidos para que el calor sea bien repartido.
- 25. El líquido puede salpicar durante o después del calentamiento o cuando añade ingredientes (café instantáneo, etc.), lo que puede resultar en posibles heridas.

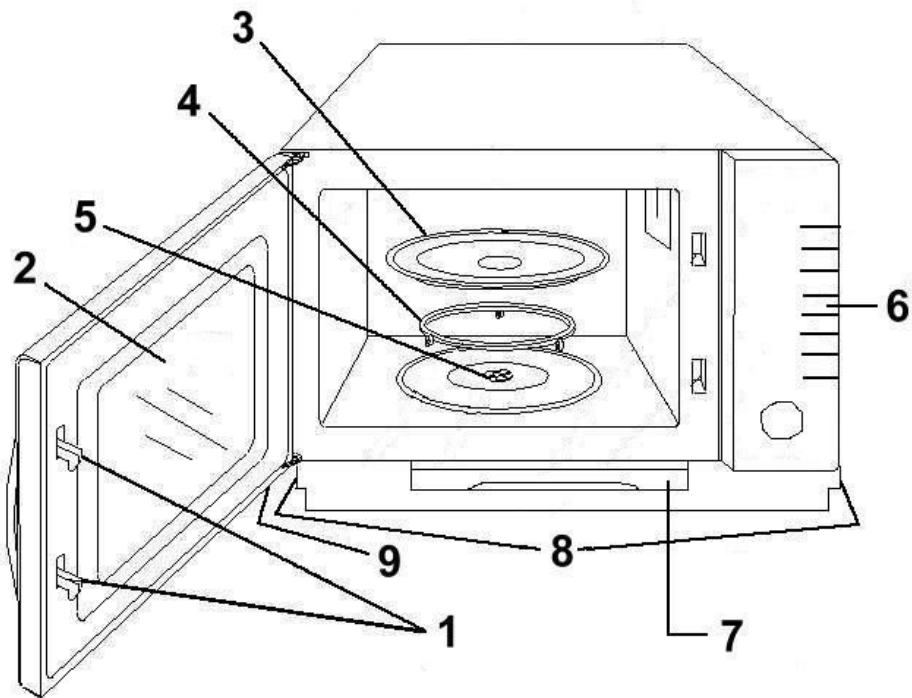
26. Los utensilios de cocción pueden volverse muy calientes debido al calor procedente de la comida calentada. Manoplas pueden utilizarse para manipular el utensilio.
27. Antes de la utilización del horno en modo de cocción microondas, el plato de cristal, el aro y el trébol tienen que estar correctamente posicionados en el horno. Si quiere utilizar el horno en el modo vapor, quite el plato de cristal y el trébol.
28. Procure que los orificios de los recipientes o las tapas específicas para microondas no estén tapados o obstruidos para evitar una explosión.
29. No ponga los alimentos directamente sobre el plato de cristal. Póngalos en un recipiente de cocina apropiado antes de introducirlos en el microondas.
30. Los alimentos que contienen una mixtura de materias grasas y agua (por ejemplo los caldos) deben ser dejados en el microondas apagado durante 30 a 60 segundos para evitar que la mixtura trasborde.
31. Es preciso limpiar regularmente el interior del horno y remover los restos de comida. Esos restos en los elementos calentadores pueden producir humo y malos olores.
32. Su aparato nunca debe ser puesto en marcha mediante un minutero externo o un sistema de mando a distancia separado.
33. Antes de utilizar la función vapor, insierte el depósito de agua y espere 60 segundos antes de añadir agua del grifo, luego enciende el aparato.
34. Si utilice la función vapor después de un largo tiempo, insierte el depósito de agua, espere 30 segundos, vacíe el depósito en el generador de vapor. Luego espere 60 segundos antes de encender el aparato.
35. Después de cocer con la función vapor, utilice la función "clean up" para la auto-limpieza, o limpie el generador de vapor, el depósito y el colector de agua. Si utiliza regularmente la función vapor, el generador de vapor debe estar limpiado con un detergente suave cada tres meses.
36. El objetivo del colector de agua es de coleccionar toda el agua excesiva que está producida durante el uso de la función microondas y vapor. El colector debe estar vaciado después de

cada uso de la función microondas o vapor. Tenga cuidado no quemarse.

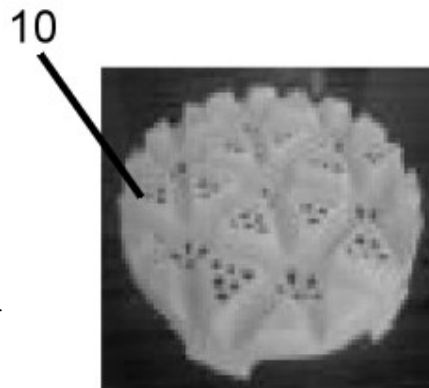
37. Después de haber limpiado el colector de agua, póngalo de nuevo en el horno, sujetándolo con ambas manos. Manténgalo horizontal mientras lo pone de nuevo en el horno.
38. El cocedor de huevos puede utilizarse únicamente para cocer huevos con la función vapor. No utilice la función microondas o otra función.
39. No utilice nunca una función vapor con un depósito de agua vacío.
40. No toque o no quite nunca el generador de vapor si está utilizando una función vapor.
41. El generador de vapor sólo puede estar quitado por razones de limpieza y mantenimiento. No sumerja nunca el aparato en agua o en cualquier otro líquido.

(*) Servicio técnico cualificado: Servicio técnico del fabricante o del importador o una persona cualificada, reconocida y habilitada a fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso devuelva el aparato al servicio técnico.

PARTES



1. Cierre de seguridad
2. Ventana
3. Plato de cristal
4. Trebol
5. Aro
6. Panel de mandos
7. Depósito de agua
8. Depósito de agua utilizadas
9. Generador de vapor
10. Cocedor de huevos



INSTALACIÓN

1. Asegúrese de que todos los materiales de embalaje han sido retirados del interior del microondas.
2. Verifique que el horno no tenga ningún daño externo, como puerta torcida, cierres dañados, bisagras o pestillos flojos, y/o abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. Si existe algún daño no utilice el horno y contacte con personas del Servicio Técnico Oficial.
3. Este horno microondas debe ser colocado en una superficie estable y lisa, que mantenga su peso (19.5 kg / 44lbs) y el de la comida que se vaya a cocinar.
4. No coloque el horno cerca de fuentes de calor, humedad o cerca de materiales combustibles.
5. No cubra o bloquee aperturas en el aparato. No remueva los pies.
6. Para su correcto funcionamiento el horno debe tener una ventilación adecuada, se recomienda 20 cm / 8 pulgadas encima del horno, 10 cm / 4 pulgadas por detrás y 8 cm / 3 pulgadas a ambos lados. No cubra o bloquee ninguna entrada del aparato.
7. El enchufe debe ser fácilmente accesible de modo que pueda ser desenchufado rápidamente en caso de emergencia.
8. No use el horno al aire libre.

¡CUIDADO!

Les aconsejamos llamen un electricista en caso de cualquier duda relativo a la instalación técnica de su aparato.

El aparato está protegido con un fusible. En caso de que éste debería ser substituido, llame al servicio técnico competente (*).

RADIO INTERFERENCIA

Utilizar el horno microondas puede causar interferencias en tu radio, televisión o equipo similar.

Cuando haya interferencias se pueden reducir o eliminar tomando las siguientes medidas.

1. Limpiar la puerta y la superficie de cierre del horno.
2. Reorientar la antena receptora de radio o televisión.
3. Cambiar de lugar el horno respecto al receptor.
4. Enchufar el horno a otra toma de corriente.

PRINCIPIOS DE COCINA EN EL MICROONDAS

1. Ordene los alimentos cuidadosamente. Ponga los pedazos más finos hacia el exterior de un plato resistente a microondas.
2. Vigile el tiempo de cocción. Escoja siempre el tiempo de cocción más corto indicado en las envolturas. Vuelva a cocerlos si necesario. Los alimentos demasiado cocidos pueden fumar o incendiarse.
3. Cubra los alimentos cuando los cocina para evitar salpicaduras.
4. Déle la vuelta a los alimentos una vez durante el proceso de cocción para que alimentos como pollo o hamburguesas cuezan más rápido. Los alimentos mayores como asados deben ser revueltos por lo menos una vez.
5. Aconsejamos que revuelva y desplace del centro hacia el exterior del recipiente los alimentos como albóndigas durante la cocción.

PRINCIPIOS DE COCCION CON VAPOR

1. Si quiere cocer comida con la función vapor, una función vapor auto-cocción o una función combinada con vapor, siempre hay que remover el plato de cristal y el trebol antes de utilizar el horno. Puede dejar el aro dentro del aparato.
2. Antes del uso, compruebe que el depósito de aguas usadas está vacío y que hay demasiada agua en el depósito. Compruebe también si el generador de vapor, el depósito de aguas usadas y el depósito están bien colocados.

3. Cuece sólo comida comestible. No coloque trozos de comida demasiados grandes dentro del horno.
4. Durante el proceso de emisión de vapor, el cristal se queda limpio. No abra la puerta demasiado a menudo porque mucho vapor va a escaparse y calor se perderá. Cada vez que abre la puerta, hay que prolongar el tiempo de cocción de dos minutos.
5. Al final del proceso de cocción, es mejor esperar 30 segundos antes de abrir la puerta, puesto que el vapor queda dentro del horno durante un tiempo y que pues, ayuda a cocer los alimentos incluso después de que se haya parado el horno.

GUIA DE UTENSILIOS

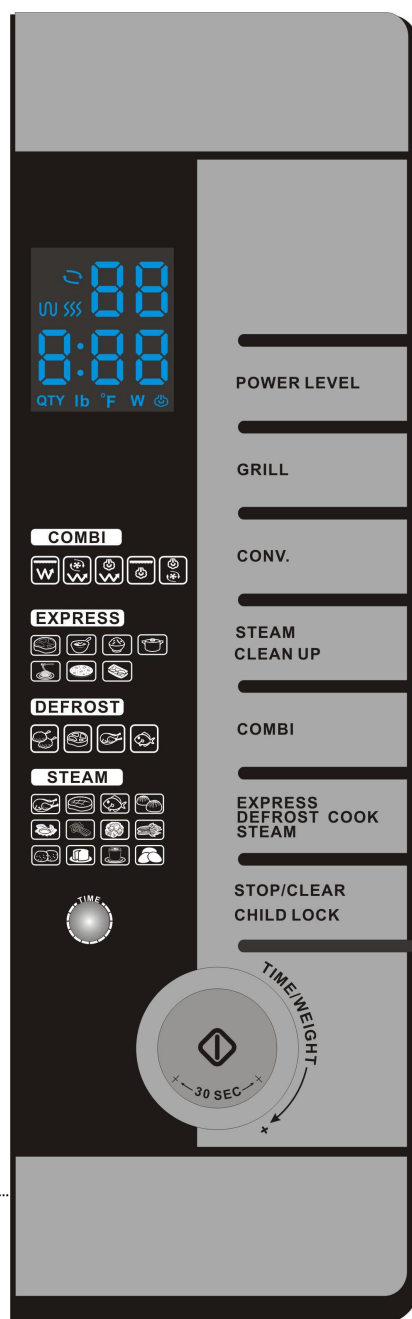
1. El material ideal para uso en microondas es el transparente que permite el paso de la energía al recipiente y caliente los alimentos.
2. Las microondas no pueden atravesar el metal, así pues no utilice utensilios de metal.
3. No utilice utensilios de papel reciclado cuando cocine en el microondas, ya que pueden contener pequeños trozos de metal y causar chispas.
4. Se recomiendan platos redondo u ovalados más que cuadrados o rectangulares.

La tabla siguiente le ayudará a elegir los utensilios apropiados.

Utensilios	Microondas	Parrilla	Combi	Convección	Vapor
Vidrio resistente al calor	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
vidrio no resistente al calor	No	No	No	No	No
Cerámica resistente al calor	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Patos en plástico para Microondas	Sí	No	No	No	No
Papel de cocina	Sí	No	No	No	No
Bandeja de metal	No	Sí	Sí	Sí	Sí
Rejilla de metal	No	Sí	Sí	Sí	Sí
Papel de Aluminio & recipientes de papel en aluminio	No	Sí	No	No	Sí

PANEL DE MANDOS

Por cada tecla, véase el párrafo « FUNCIONAMIENTO » para conocer su utilización.



PANTALLA: Indica el tiempo de cocción, la potencia y la hora y el estado de los diferentes programas u otros reglajes.

POWER LEVEL: para ajustar la función de cocción del microondas (5 niveles de potencia) y para determinar el nivel de potencia del microondas.

GRILL: para ajustar la función de cocción grill.

CONV.: para ajustar la función cocción por convección y para ajustar la temperatura para convección.

STEAM/CLEAN UP: para ajustar la función de vapor y ajustar la función de limpieza.

COMBI: para ajustar una combinación de la función de cocción.

EXPRESS/DEFROST/STEAM COOK: para ajustar el menu auto, la descongelación según el peso o la función de auto-cocción al vapor.

STOP/CLEAR/CHILD LOCK: para hacer una pausa o parar el microondas durante el uso o para anular el programa actual. Se puede utilizar también para activar y desactivar el bloqueo para niños.

TIME: permite el ajuste o la verificación del reloj o para ajustar la alarma del reloj

◇/30 SEC (START): permite la puesta en marcha del horno cuando una función esté programada. Se puede utilizar para añadir 30 segundos al tiempo de cocción.

Botón rotativo: permite el ajuste del tiempo de cocción, de la potencia, del peso o de la hora.

FUNCIONAMIENTO

NOTA IMPORTANTE

1. La cavidad de su horno debe obligatoriamente contener una preparación antes de la puesta en marcha.
2. Asegúrese que el recipiente no toque las paredes del horno para que no impida la rotación del plato de cristal.
3. El soporte metálico entregado con su aparato es compatible con la energía microondas y puede utilizarse sin riesgo, que sea en posición grill o en posición microondas (o ambas) o también en la función vapor. En posición grill, permite acercar los alimentos de las resistencias para mejorar la cocción pero permite también colocar varios platos en la cavidad.
4. La huevera provista de polypropylene P16 también puede utilizarse por la función vapor únicamente. No puede nunca utilizarse para la cocción microondas, grill o convección.

Cada vez que pulse una tecla, se oye un bip breve.

Cuando el aparato se pone en marcha, la luz se enciende para que pueda controlar la cocción. La cuenta atrás del tiempo de cocción empieza.

Al final de la cocción, se oye 4 bips y la luz se apaga. Si no presione ningún botón o si abre el horno, se oirán tres bips cada minuto.

Si presione el botón "STOP/CLEAR" una vez durante el funcionamiento del horno, la cocción se interrumpirá (presione el botón START para seguir cocinando). Si presione el botón "STOP/CLEAR" dos veces durante el funcionamiento del horno, el horno se parará. Si ajusta un programa mientras presiona "STOP/CLEAR", ese programa será anulado.

SI ABRE LA PUERTA DEL HORNO DURANTE EL PROCESO DE COCCION, EL HORNO SE PARARA.

AJUSTE DEL RELOJ


El horno tiene un reloj digital. Para ajustar el tiempo:

1. Presione dos veces en « TIME » : « 0 :00 » aparece en la pantalla y el primer « 0 » indicando las horas parpadeará.

2. Gire el botón rotativo para ajustar las horas.
3. Presione otra vez en « TIME » para confirmar el ajuste de las horas. El « 00 » indicando los minutos parpadeará
4. Gire el botón rotativo para ajustar las horas.
5. Pulse de nuevo "Timer/Clock" para confirmar el ajuste. « : » parpadeará y la hora elegida se iluminará.

Por cualquier ajuste ulterior del reloj, pulse dos veces en "TIME " y haga como indicado por encima.


El horno puede funcionar también como un reloj despertador.

1. Presione "TIME" una vez. El "0" en la pantalla parpadeará.
2. Ajuste el tiempo girando el botón rotativo (máximo 60 minutos). El tiempo parpadeará en la pantalla.
3. Presione el botón START /30 SEC El cuenta hacia atrás empieza.
4. Al final del cuenta hacia atrás, se oirán 4 bips. Si no presione ningún botón o si abre el horno, se oirán 3 bips cada minuto


AJUSTE DEL TIEMPO, POTENCIAS Y MODOS DE COCCIÓN

a) Inicio rápido

Esa función permite un calentamiento fácil y rápido, por ejemplo por un vaso de agua.



Presione el botón START /30 SEC, el horno empezará a funcionar con plena potencia microondas (100% de potencia o 800W) durante 30 segundos. Cada presión en el botón START añadirá 30 segundos al tiempo de cocción, que aparece en la pantalla.

b) Cocción microondas

1. Presione el botón « POWER LEVEL ». "800" aparecerá, es la potencia máxima (800W).
2. Si no quiere cocer con potencia máxima, elija el nivel de potencia deseado presionando "POWER LEVEL" varias veces. "800", "550", "400", "250" y "100" aparecerán uno tras otro, indicando 800W, 550W, 400W, 250W y 100W respectivamente.
3. Ajuste el tiempo de cocción girando el botón rotativo (máximo 60 minutos).
4. Presione el botón START "/30SEC" para empezar la cocción. El cuento hacia atrás empieza.

c) Cocción grill


La cocción grill es particularmente útil por lonchas finas de carne, bistec, kebabs, salchicha o trozos de pollo. Se recomienda también por bocadillos calientes y platos gratinados.

1. Pulse el botón "GRILL", «0» aparecen en la pantalla y  aparece también en la pantalla.
2. Ajuste el tiempo de cocción girando el botón rotativo (máximo 60 minutos).
3. Presione el botón START "/30 SEC" para empezar la cocción. El cuento hacia atrás empieza.

Nota: el elemento calentador se apagará 15 segundos antes del fin de la cocción.

d) Cocción por convección



La cocción con convección se puede utilizar para precalentar el horno hasta cierta temperatura y para cocer comida con convección.

1. Presione el botón « CONV », « 440°» parpadeará en la pantalla. Es la temperatura predefinida.
2. Presione el botón « CONV » otra vez si quiere ajustar una temperatura diferente. Puede elegir entre 7 temperaturas por la convección : 440°F, 400°F, 360°F, 320°F, 280°F, 240°F y 200°F.
3. Ajuste el tiempo de cocción girando el botón rotativo (máximo 60 minutos).
4. Presione el botón START « /30 SEC" para empezar la cocción. El cuento hacia atrás empieza.

Nota: el elemento calentador se apagará 15 segundos antes del fin de la cocción.

e) Cocción por vapor

Antes de utilizar la función vapor, llene el depósito de agua con agua. Por eso, saque el depósito de agua colocado en la parte delantera del microondas. Luego abre el depósito girando la tapa en el sentido contrario de las agujas del reloj y sáquela. Vierta la cantidad deseada de agua, respetando el nivel mínimo y máximo indicado en el depósito de agua. Cierre el depósito girando la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que se encliqua y ponga de nuevo el depósito dentro del aparato. Compruebe que se pone perfectamente y espere 30 segundos antes del uso. Véase también el párrafo « PRINCIPIOS DE COCCION CON VAPOR »

1. Presione el botón « STEAM/CLEAN UP », ":0" y  aparecerá.
2. Ajuste el tiempo de cocción girando el botón rotativo (máximo 30 segundos)
3. Presione el botón « /30SEC" para empezar la cocción. El cuento hacia atrás empieza.

Nota : si no hay agua suficiente en el depósito de agua cuando utiliza esta función, se oirán 8 bips. Si no añada agua cuando se produce, se oirán 4 bips cada minuto.

f) Uso del modo de cocción combinada

Puede elegir entre 5 programas de cocción combinada.

1. Microondas + grill

1. Presione el botón « COMBI » una vez. « 550 » aparecerá, es la potencia máxima.
2. Si no quiere cocer con potencia máxima, elija el nivel de potencia deseado presionando "POWER LEVEL" .“Puede elegir entre 4 niveles de potencia : 800W, 550W, 400W, 250W y 100W respectivamente.
3. Ajuste el tiempo de cocción girando el botón rotativo (máximo 60 minutos).
4. Presione el botón START “ ◀/30SEC ” para empezar la cocción. El cuento hacia atrás empieza.

2. Microondas y convección

1. Presione dos veces el botón "COMBI". En la pantalla, "440" parpadeará, es la temperatura predefinida.
2. Presione el botón « CONV » si quiere ajustar otra temperatura. Puede elegir entre 7 temperaturas diferentes por la convección : 440°F, 400°F, 360°F, 320°F, 280°F, 240°F y 200°F.
3. Presione « POWER LEVEL » para elegir la potencia. Puede elegir entre 4 niveles de potencia : 550X, 400W, 250 W y 100W.
4. Ajuste el tiempo de cocción girando el botón rotativo (máximo 60 minutos).
5. Presione el botón START“ ◀/30SEC ” para empezar la cocción. El cuento hacia atrás empieza.

Nota: el elemento calentador se apagará 15 segundos antes del fin de la cocción.

3. Microondas y vapor

1. Presione el botón "COMBI" tres veces. "800" aparece en la pantalla, es el nivel de potencia predefinido.
2. Presione « POWER LEVEL » para elegir la potencia. Puede elegir entre 5 niveles de potencia : 800W, 550W, 400W, 250W y 100W.
3. Ajuste el tiempo de cocción girando el botón rotativo (máximo 60 minutos).
4. Presione el botón "◊/30SEC" para empezar la cocción. El cuento hacia atrás empieza.

Nota : si no hay agua suficiente en el depósito de agua cuando utiliza esta función, se oirán 8 bips. Si no añada agua cuando se produce, se oirán 4 bips cada minuto. Véase también el párrafo « PRINCIPIOS DE COCCION CON VAPOR »

4. Grill + vapor

1. Presione el botón « COMBI » cuatro veces. « :0 » aparece en la pantalla.
2. Ajuste el tiempo de cocción girando el botón rotativo (máximo 60 minutos).
3. Presione el botón START" ◊/30SEC" para empezar la cocción. El cuento hacia atrás empieza.

Nota: el elemento calentador se apagará 15 segundos antes del fin de la cocción. Nota : si no hay agua suficiente en el depósito de agua cuando utiliza esta función, se oirán 8 bips. Si no añada agua cuando se produce, se oirán 4 bips cada minuto. Véase también el párrafo « PRINCIPIOS DE COCCION CON VAPOR »

5. Convección + vapor

1. Presione el botón « COMBI » 5 veces. « 440 » aparece en la pantalla, es la temperatura máxima para la convección.
2. Presione el botón « CONV » para ajustar la temperatura. Puede elegir entre 7 temperaturas para la convección : 440°F, 400°F, 360°F, 320°F, 280°F, 240°F y 200°F.

3. Ajuste el tiempo de cocción girando el botón rotativo (máximo 60 minutos).
4. Presione el botón START "◊/30SEC" para empezar la cocción. El cuento hacia atrás empieza.

Nota: el elemento calentador se apagará 15 segundos antes del fin de la cocción. Si no hay agua suficiente en el depósito de agua cuando utiliza esta función, se oirán 8 bips. Si no añada agua cuando se produce, se oirán 4 bips cada minuto. Véase también el párrafo « PRINCIPIOS DE COCCION CON VAPOR »

Menu AUTO

Las funciones auto eligen el programa de cocción apropiado según la comida que quiere preparar.

1. Presione el botón "EXPRESS/DEFROST/STEAM COOK" una vez. "C - 1" aparece en la pantalla y "QTY" parpadea.
2. Gire el botón rotativo para elegir la función auto-cocción deseada según el tipo de comida que debe estar cocida. Puede elegir entre 7 funciones de auto-cocción. (vea la tabla).
3. Presione el botón START "◊/30SEC" para confirmar el ajuste de la función auto-cocción.
4. Gire el botón rotativo para decidir de la cantidad que debe estar cocida (vease tabla). La cantidad elegida parpadea en la pantalla.
5. Presione el botón START "◊/30SEC" para empezar la cocción. El cuento hacia atrás empieza.

Nota: el elemento calentador se apagará 15 segundos antes del fin de la cocción.

Lista Auto Express Cook

Tipo	Comida	libras/QTY	Tiempo total	Ajustes automáticos
		1.1 lb	28 min	1. microondas 800W 8 min 2. microondas 550W 20 min
c-1	CARNE DE CERDO ASADA	1.65 lb	38 min	1. microondas 800W 10 min 2. microondas 550W 28 min
		2.2 lb	47 min	1. microondas 800W 12 min 2. microondas 550W 35 min
c-2	GACHAS DE AVENA	0.22 lb (+1000ml agua)	21 min	1. microondas 800W 10 min 2. microondas 550W 8 min 3. microondas 800W 3 min
		0.44 lb (+1800ml agua)	28 min	1. microondas 800W 15 min 2. microondas 550W 10 min 3. microondas 800W 3 min
		0.44 lb (+400ml agua)	23 min	1. microondas 800W 5 min 2. microondas 400W 4.5 min 3. microondas 800W 4.5 min 4. microondas 500W 9 min
c-3	ARROZ	0.66 lb (+500ml agua)	25 min	1. microondas 800W 6 min 2. microondas 400W 5.5 min 3. microondas 800W 4.5 min 4. microondas 500W 9 min
		1.1 lb (+700ml agua)	30 min	1. microondas 800W 8 min 2. microondas 500W 7 min 3. microondas 800W 5 min 4. microondas 500W 10 min

Lista Auto Express Cook


Tipo	Comida	libras/QTY	Tiempo total	Ajustes automáticos
		0.88 lb (+800ml agua)	23 min	1. microondas 800W 8 min 2. microondas 550W 15 min
c-4	GUISADO	1.76 lb (+1200ml agua)	35 min	1. microondas 800W 15 min 2. microondas 550W 20 min
		2.65 lb (+1600ml agua)	43 min	1. microondas 800W 18 min 2. microondas 550W 25 min
		0.44 lb (+800ml agua)	10 min	1. microondas 800w 7 min pausa 2. microondas 800W 3 min
c-5	TALLARÍN	0.66 lb (+900ml agua)	13 min	1. microondas 800W 9 min pausa 2. microondas 800W 4 min
		0.88 lb (+1000ml agua)	17 min	1. microondas 800W 12 min pausa 2. microondas 800W 5 min
		0.44 lb	20 min	1. precalentamiento (conv.440°F) 10 min. >pausa 2. conv.440°F 10 min.
c-6	COOKIE	0.88 lb	23 min	1. precalentamiento (conv.440°F) 10 min. >pausa 2. conv.440°F 13 min.
		1.1 lb	25 min	1. precalentamiento (conv.440°F) 10 min. >pausa 2. conv.440°F 15 min.


Lista Auto Express Cook

Tipo	Comida	libras/QTY	Tiempo total	Ajustes automáticos
		0.66 lb	23 min	1. precalentamiento (conv.440°F) 10 min. >pausa 2. conv.440°F 8 min. 3. grill 5 min.
c-7	COCER	1.1 lb	25 min	1. precalentamiento (conv.440°F) 10 min. >pausa 2. conv.440°F 10 min. 3. grill 5 min.
		1.65 lb	30 min	1. precalentamiento (conv.440°F) 10 min. >pausa 2. conv.440°F 15 min. 3. grill 5 min.


g) Descongelación según el peso

Con esta función, la potencia (250W) y el tiempo de cocción están ajustados automáticamente para descongelar progresivamente su preparación sin cocerla.

1. Presione el botón "EXPRESS/DEFROST/STEAM COOK" dos veces. « d - - 1 » aparece en la pantalla y « lb » parpadea.
2. Gire el botón rotativo para elegir la función de descongelación deseada según el tipo de comida que debe estar descongelada. Puede elegir entre 4 funciones de descongelación.
3. Pulse el botón START "  /30SEC" para confirmar el ajuste de la función descongelación.
4. Gire el botón rotativo para definir la cantidad que debe estar descongelada (vease la tabla). La cantidad seleccionada parpadea en la pantalla.

5. Pulse el botón START “/30SEC” para empezar la descongelación. El cuento hacia atrás empieza.


Lista Auto Defrost Cook

Comida	Peso (libras)	Tiempo total	Tiempo para dar la vuelta	Potencia
	0.45 lb	4:30	2:00	Micro. 250W
	0.65 lb	5:32	2:30	Micro. 250W
	0.85 lb	7:25	3:11	Micro. 250W
	1.10 lb	8:15	4:12	Micro. 250W
	1.30 lb	10:10	5:10	Micro. 250W
	1.50 lb	12:06	6:11	Micro. 250W
	1.75 lb	14:13	7:12	Micro. 250W
	2.00 lb	16:15	8:13	Micro. 250W
	2.20 lb	18:10	9:14	Micro. 250W
 JOINT MEAT	2.40 lb	20:26	10:15	Micro. 250W
	2.65 lb	22:14	11:00	Micro. 250W
	2.85 lb	24:23	12:17	Micro. 250W
	3.10 lb	26:05	13:18	Micro. 250W
	3.30 lb	28:27	14:19	Micro. 250W
	3.50 lb	29:04	15:20	Micro. 250W
	3.75 lb	30:09	16:03	Micro. 250W
	4.00 lb	32:12	17:23	Micro. 250W
	4.20 lb	33:16	18:31	Micro. 250W
	4.40 lb	34:30	19:28	Micro. 250W

Lista Auto Defrost Cook

Comida	Peso (libras)	Tiempo total	Tiempo para dar la vuelta	Potencia
	0.45 lb	4:07	2:10	Micro. 250W
	0.65 lb	6:17	3:11	Micro. 250W
	0.85 lb	8:20	4:12	Micro. 250W
	1.10 lb	10:10	5:20	Micro. 250W
	1.30 lb	12:30	6:21	Micro. 250W
	1.50 lb	14:10	7:22	Micro. 250W
	1.75 lb	16:40	8:23	Micro. 250W
	2.00 lb	18:35	9:24	Micro. 250W
	2.20 lb	20:20	10:00	Micro. 250W
	2.40 lb	21:30	10:26	Micro. 250W
d-2 STEAK/ CHOPS	2.65 lb	22:10	11:00	Micro. 250W
	2.85 lb	23:26	11:40	Micro. 250W
	3.10 lb	24:23	12:05	Micro. 250W
	3.30 lb	25:20	12:26	Micro. 250W
	3.50 lb	26:12	13:00	Micro. 250W
	3.75 lb	27:26	13:30	Micro. 250W
	4.00 lb	28:25	14:00	Micro. 250W
	4.20 lb	29:15	14:30	Micro. 250W
	4.40 lb	30:20	15:10	Micro. 250W

Lista Auto Defrost Cook

Comida	Peso (libras)	Tiempo total	Tiempo para dar la vuelta	Potencia
 CHICKEN QUARTER	0.45 lb	3:05	1:51	Micro. 250W
	0.65 lb	4:39	2:47	Micro. 250W
	0.85 lb	6:11	3:00	Micro. 250W
	1.10 lb	7:23	3:32	Micro. 250W
	1.30 lb	8:53	4:33	Micro. 250W
	1.50 lb	11:30	5:16	Micro. 250W
	1.75 lb	12:30	6:00	Micro. 250W
	2.00 lb	13:30	6:30	Micro. 250W
	2.20 lb	14:20	7:06	Micro. 250W
	2.40 lb	15:48	7:28	Micro. 250W
	2.65 lb	17:30	8:15	Micro. 250W
	2.85 lb	19:30	9:03	Micro. 250W
	3.10 lb	20:10	10:00	Micro. 250W
	3.30 lb	21:10	10:48	Micro. 250W
	3.50 lb	22:47	11:21	Micro. 250W
	3.75 lb	24:46	12:00	Micro. 250W
4.00 lb	25:21	12:36	Micro. 250W	
4.20 lb	26:10	13:16	Micro. 250W	
4.40 lb	28:10	14:25	Micro. 250W	

Lista Auto Defrost Cook

Comida	Peso (libras)	Tiempo total	Tiempo para dar la vuelta	Potencia
	0.45 lb	6:00	2:00	Micro. 250W
	0.65 lb	9:00	3:00	Micro. 250W
	0.85 lb	12:00	4:00	Micro. 250W
	1.10 lb	15:00	5:00	Micro. 250W
	1.30 lb	16:00	5:00	Micro. 250W
	1.50 lb	18:00	6:00	Micro. 250W
	1.75 lb	20:00	6:00	Micro. 250W
	2.00 lb	22:00	7:00	Micro. 250W
d - - 4	2.20 lb	24:00	7:00	Micro. 250W
FISH	2.40 lb	26:00	8:00	Micro. 250W
	2.65 lb	28:00	9:00	Micro. 250W
	2.85 lb	30:00	9:00	Micro. 250W
	3.10 lb	32:00	10:00	Micro. 250W
	3.30 lb	36:00	12:00	Micro. 250W
	3.50 lb	38:00	12:00	Micro. 250W
	3.75 lb	40:00	13:00	Micro. 250W
	4.00 lb	42:00	14:00	Micro. 250W
	4.20 lb	44:00	15:00	Micro. 250W
	4.40 lb	45:00	15:00	Micro. 250W

h) Función vapor auto-cocción

1. Presione el botón "EXPRESS/DEFROST/STEAM COOK" tres veces. "S - - 1" aparece en la pantalla y "lb" parpadea.
2. Gire el botón rotativo para definir la función de auto-cocción vapor deseada según el tipo de comida que debe estar cocida. Puede elegir entre 12 funciones de auto-cocción con vapor (vea la tabla).

3. Presione el botón START "◊/30SEC" para confirmar el ajuste de la función auto-cocción vapor.
4. Gire el botón rotativo para definir la cantidad que debe estar cocida (vease la tabla). La cantidad deseada parpadea en la pantalla.
5. Presione el botón START "◊/30SEC" para empezar la cocción. El cuento hacia atrás empieza.

Nota : Si no hay agua suficiente en el depósito de agua cuando utiliza esta función, se oirán 8 bips. Si no añada agua cuando se produce, se oirán 4 bips cada minuto. Véase también el párrafo « PRINCIPIOS DE COCCION CON VAPOR »

Lista Auto Vapor Cook

Tipo	Comida	Peso (libras)	Tiempo total	Potencia
s-1	POLLO	1.1 lb	27 min	1. conv.440°F 12min. 2. vapor + conv.440°F 3min. (Tipo combi) 3. conv.440°F 12min.
		1.65 lb	31 min	1. conv. 440°F 15min. 2. conv.440°F + vapor 3min. (Tipo combi) 3. conv. 440°F 13min.
		2.2 lb	35 min	1. conv. 440°F 17min. 2. conv. 440°F+ vapor 4min. (Tipo combi) 3. conv.440°F 14min.
		2.75 lb	40 min	1. conv.440°F 20min. 2. conv. 440°F+ vapor 5min. (Tipo combi) 3. conv.440°F 15min.

3.3 lb	46 min	1. conv. 440°F 24min. 2. conv. 440°F + vapor 6min.(Tipo combi) 3. conv. 440°F 16min.
--------	--------	--

Lista Auto Vapor Cook

Tipo	Comida	Peso (libras)	Tiempo total	Potencia
		1 CANT. (0.36 lb)	18 min	1. conv. 440°F precalentamiento 10min. 2. vapor +conv. 440°F 8min. (Tipo combi)
s-2	BISTEC	2 CANT. (0.7 lb)	19.5 min	1. conv. 440°F precalentamiento 10min. 2. vapor +conv. 440°F 9.5min. (Tipo combi)
		3 CANT. (1.0 lb)	21 min	1. conv. 440°F precalentamiento 10min. 2. vapor +conv.440°F 11 min. (Tipo combi)

Lista Auto Vapor Cook

Tipo	Comida	Peso (libras)	Tiempo total	Potencia
		0.66 lb	7 min	1. microondas 550W+ vapor 4 min. (Tipo combi) 2. vapor 1 min. 3. microondas 550W+ vapor 2 min. (Tipo combi)
s-3	PESCADO AL VAPOR	0.99 lb	15 min	1. microondas 800W+ vapor 5 min. (Tipo combi) 2. vapor 2 min. 3. microondas 800W+ vapor 8 min. (Tipo combi)
		1.33 lb	20 min	1. microondas 800W+ vapor 7 min. (Tipo combi) 2. vapor 3 min. 3. microondas 800W+ vapor 10 min. (Tipo combi)

Lista Auto Vapor Cook

Tipo	Comida	Peso (libras)	Tiempo total	Potencia
		2 CANT.	5 min	1. vapor 2 min. 2. microondas 800W+ vapor 1 min. (Tipo combi) 3. vapor 2 min.
s-4	PAN RELLENO AL VAPOR / PAN HELADO AL VAPOR	4 CANT.	5 min	1. vapor 2 min. 2. microondas 800W+ vapor 1 min. (Tipo combi) 3. vapor 2 min.
		6 CANT.	6 min	1. vapor 2 min. 2. microondas 800W+ vapor 1 min. (Tipo combi) 3. vapor 3 min.
		9 CANT.	12 min	vapor 12 min
s-5	ALBÓNDIGAS AL VAPOR	12 CANT.	14 min	vapor 14 min
		16 CANT.	18 min	vapor 18 min
s-6	VERDURAS AL VAPOR	0.22 lb	3.5 min	microondas 550W + vapor 3.5 min. (Tipo combi)
		0.44 lb	4.5 min	microondas 550W+ vapor 4.5 min. (Tipo combi)

Lista Auto Vapor Cook

Tipo	Comida	Peso (libras)	Tiempo total	Potencia	
		0.22 lb	11 min	1. vapor 8 min. 2. microondas 550W 1.5 min. 3. vapor 1.5 min.	
s-7	BROCCOLI AL VAPOR	0.33 lb	13 min	1. vapor 8 min. 2. microondas 550W min.	2
		0.44 lb	14 min	3. vapor 3 min. 1. vapor 8 min. 2. microondas 550W min.	3
		0.55 lb	8 min	3. vapor 3 min. microondas 800W+ vapor 8 min. (Tipo combi)	
s-8	MAÍZ HELADO	1.1 lb	11 min	microondas 800W+ vapor 11 min. (Tipo combi)	
		1.65 lb	13 min	microondas 800W+ vapor 13 min. (Tipo combi)	

Lista Auto Vapor Cook


Tipo	Comida	Peso (libras)	Tiempo total	Potencia
		0.77 lb	19 min	1. vapor 6 min. 2. microondas 800W+conv.440°F 5 min. (Tipo combi) 3. conv.440°F 8 min.
s-9	PATATAS	1.55 lb	21 min	1. vapor 6 min. 2. microondas 800W+conv.440°F 6 min. (Tipo combi) 3. conv.440°F 9 min.
		2.2 lb	23 min	1. vapor 6 min. 2. microondas 800W+conv.440°F 7 min. (Tipo combi) 3. conv.440°F 10 min.
		0.55 lb	25 min	1. conv. 360°F 20 min. 2. conv. 400°F 5 min.
s-10	PASTEL	1.1 lb	48.5 min	1. conv. 360°F 7 min. 2. vapor 1 min. 3. conv. 360°F 5 min. 4. vapor 30 sec. 5. conv. 360°F 35 min.

Lista Auto Vapor Cook

Tipo	Comida	Peso (libras)	Tiempo total	Potencia
s-11	SOPA DE HUEVOS	1 CANT. (+100ml agua)	12 min	1. microondas 400W + vapor 2 min. 2. vapor 10 min.
		2 CANT. (+200ml agua)	18 min	1. microondas 400W + vapor 3 min. (Tipo combi) 2. vapor 15 min.
		3 CANT. (+400ml agua)	24 min	1. microondas 400W + vapor 4 min. (Tipo combi) 2. vapor 20 min.
s-12	HUEVO AL VAPOR	2 CANT.	15 min	vapor 15 min
		4 CANT.	16 min	vapor 16 min
		7 CANT.	17 min	vapor 17 min

Nota : para la función huevos duros (S - - 8), se puede utilizar la huevera. Se puede cocer hasta 7 huevos al mismo tiempo.

i) Ajuste del tiempo de cocción

Durante el proceso de cocción, cada presión en la tecla START " /30SEC" añadirá 30 segundos al tiempo de cocción.

Si gira el botón rotativo en el sentido de las agujas del reloj durante el proceso de cocción, el tiempo de cocción aumentará (10 segundos por cada presión). Si gire el botón rotativo en el sentido contrario de las agujas del reloj, el tiempo de cocción disminuirá (10 segundos por cada presión).

Nota : el tiempo de cocción no puede ajustarse en el nivel máximo de potencia microondas (800W), la función vapor, las funciones de auto-cocción y las funciones de descongelación.

BLOQUEO DE LAS TECLAS

Ese horno está provisto con un dispositivo de seguridad por niños para que no puedan utilizar el horno sin vigilancia. Ese dispositivo bloquea las teclas del aparato.

Para poner ese dispositivo en marcha, pulse el botón « STOP/CLEAR/CHILD LOCK" durante unos segundos. "L" aparecerá en la pantalla durante dos segundos antes de volver al modo reloj. Si presione un botón cuando el horno está en modo de bloqueo, « L » aparecerá en la pantalla durante dos segundos. Para desbloquear las teclas, pulse de nuevo el botón STOP/CLEAR/CHILD LOCK" durante unos segundos.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Si su horno microondas no funciona:

- A) Compruebe que está correctamente enchufado a la red. Si no es así enchúfelo correctamente, espere 10 segundos e intente ponerlo en marcha de nuevo.
- B) Compruebe que la red eléctrica funciona correctamente y que los fusibles del circuito de su casa no han saltado por cualquier circunstancia.
- C) Compruebe que el panel de control ha sido programado correctamente y el programador está conectado.
- D) Compruebe que la puerta está correctamente cerrada, si ello no es así el mecanismo de seguridad del microondas impedirá su funcionamiento.
- E) Compruebe que el generador de vapor está correctamente colocado y que está bloqueado con el tornillo. Compruebe también su limpieza.
- F) Compruebe que el depósito de agua y el depósito de aguas usadas estén correctamente colocados y limpios.

SI TODO LO ANTERIOR ES CORRECTO Y SU MICROONDAS CONTINUA SIN FUNCIONAR, LLAME AL SERVICIO TÉCNICO OFICIAL, NO INTENTE REPARARLO VD. MISMO.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

1. Apague el horno y desconecte del enchufe de la pared antes de limpiar el microondas.
2. Mantenga limpio el interior del horno. Cuando las paredes interiores del mismo estén sucias de salpicadura límpielas con un trapo húmedo. Puede utilizar detergentes suaves si el horno está muy sucio. Evite usar sprays u otros limpiadores duros ya que pueden manchar o rayar la superficie de la puerta.
3. Las superficies exteriores deben limpiarse con un paño húmedo. No utilice agua para limpiar el horno ya que puede filtrarse por los orificios de ventilación.

4. Limpie la ventada por ambos lados con un trapo húmedo para quitar salpicadura.
5. El panel de control no se puede mojar. Límpielo con un trapo húmedo y blando. Cuando limpie el panel deje la puerta del horno abierta para evitar que se encienda accidentalmente.
6. Si se acumula vapor o vaho dentro del horno límpielo con un trapo suave. Ello puede ocurrir cuando el microondas funciona en condiciones de elevada humedad y es completamente normal.
7. Si ha utilizado la función vapor, limpie el interior del horno inmediatamente después del uso. Limpie también el depósito de agua, así que su alojamiento y el generador de vapor de vez en cuando. Para sacar el generador de vapor, tiene que destornillar el tornillo en el lado izquierdo del aparato y sacar el pequeño plato. Luego puede sacar el generador de vapor, vaciarlo y limpiarlo con un pañuelo suave. Después de limpiar, ponga de nuevo el generador en su sitio y tornille el pequeño plato en el aparato para impedir que el generador esté sacado durante el uso.
8. El generador de vapor tiene que estar desincrustado regularmente, al menos cada 20 usos. Por eso, llene el depósito con agua y vinagre y hágalo funcionar tres veces con la función STEAM/CLEAN UP (vea el párrafo Cocción vapor). Si no desincrusta el generador, la garantía vuelve nula.
9. Los orificios por la salida del vapor deberían estar siempre limpios. Puede limpiar los 9 orificios en el lado izquierdo de la cavidad del horno con un pañuelo suave y vinagre.
10. De vez en cuando es necesario quitar la bandeja de cristal para su limpieza. Lave la bandeja con agua templada, con jabón o en el lavavajillas.
11. El anillo giratorio y el suelo interior del horno deben limpiarse regularmente. El anillo puede lavarse con agua jabonosa o en el lavavajillas. Cuando retire el anillo para su limpieza asegúrese de volver a colocarlo de nuevo correctamente.
12. Limpie las paredes haciendo funcionar el horno durante 5 minutos con un bol con agua y el jugo y la piel de un limón. Límpielo bien y secuelo con un trapo suave.

13. Cuando sea necesario cambiar la luz del horno por favor consulte al servicio técnico oficial para que se lo hagan.
14. Puede también limpiar su microondas fácilmente con la función clean-up. Compruebe que haya agua suficiente en el depósito y haga lo siguiente.
 - Presione el botón "STEAM/CLEAN UP" dos veces.
 - Presione el botón START "◊/30SEC". La cavidad del horno se limpiará con agua y vapor aparecerá en el horno.
 - Repita las etapas previas si es necesario.
 - Limpie el fondo de la cavidad del horno con una esponja para sacar la suciedad que ha caído.
 - Deje funcionar el aparato durante 4 minutos a 220°F en el modo cocción por convección. Ahora el horno está limpio.

GARANTÍA

Le sugerimos rellenen y nos envíen rápidamente la Carta de Registro de Producto adjunto para facilitar la verificación de la fecha de compra. Por lo tanto, la devolución de esa Carta de Registro de Producto no es una condición imprescindible para la aplicación de esa garantía. Puede también rellenar esa carta de garantía en línea a la dirección siguiente : www.KALORIK.com

A partir de la fecha de compra, ese producto KALORIK está garantizado un año contra los defectos materiales y de fabricación. Esa garantía no es transferable. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante ese período, el producto KALORIK que, después de una inspección por parte de KALORIK, se revela defectuoso, será reparado o reemplazado, según lo que decide KALORIK, sin gastos por el consumidor. Si se envía un producto de reemplazamiento, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esa garantía no se aplica a los defectos debidos a una mala utilización por parte del comprador o del utilizador, a una negligencia, al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, a una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente de el que figura en el producto, a un desgaste normal, a modificaciones o reparaciones no autorizadas por KALORIK, o a un uso con fines comerciales. No existe garantía por las partes de cristal, jarras de cristal, filtros, cestos, hojas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el utilizador.

TODA GARANTIA DE VALOR COMERCIAL O DE ADAPTABILIDAD A ESE PRODUCTO ESTA LIMITADA A UN AÑO TAMBIEN.

Algunos estados no ponen límites a la duración de la garantía tácita o no autorizan la exclusión de daños y perjuicios accesorios o indirectos, se puede que las restricciones anteriormente mencionadas no se apliquen a Usted. Esa garantía le da derechos

legales particulares y algunos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la tienda donde le compró : a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tuviera que estar reparado. Si hace falta una reparación, un representante puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta lo más próximo.

Si fuera el caso, traiga el producto (o envíalo, correctamente franqueado) así que **una prueba de compra** que menciona el **número de autorización de retorno**, indicado por nuestro Servicio al Consumidor, al servicio post-venta KALORIK lo más próximo. (Visite nuestro sitio internet www.KALORIK.com o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo lo más próximo).

Si envía el producto, le rogamos añadan una letra que explica el defecto.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Consumidor (véase abajo para los datos completos), de lunes a viernes, de las 9 a las 18 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

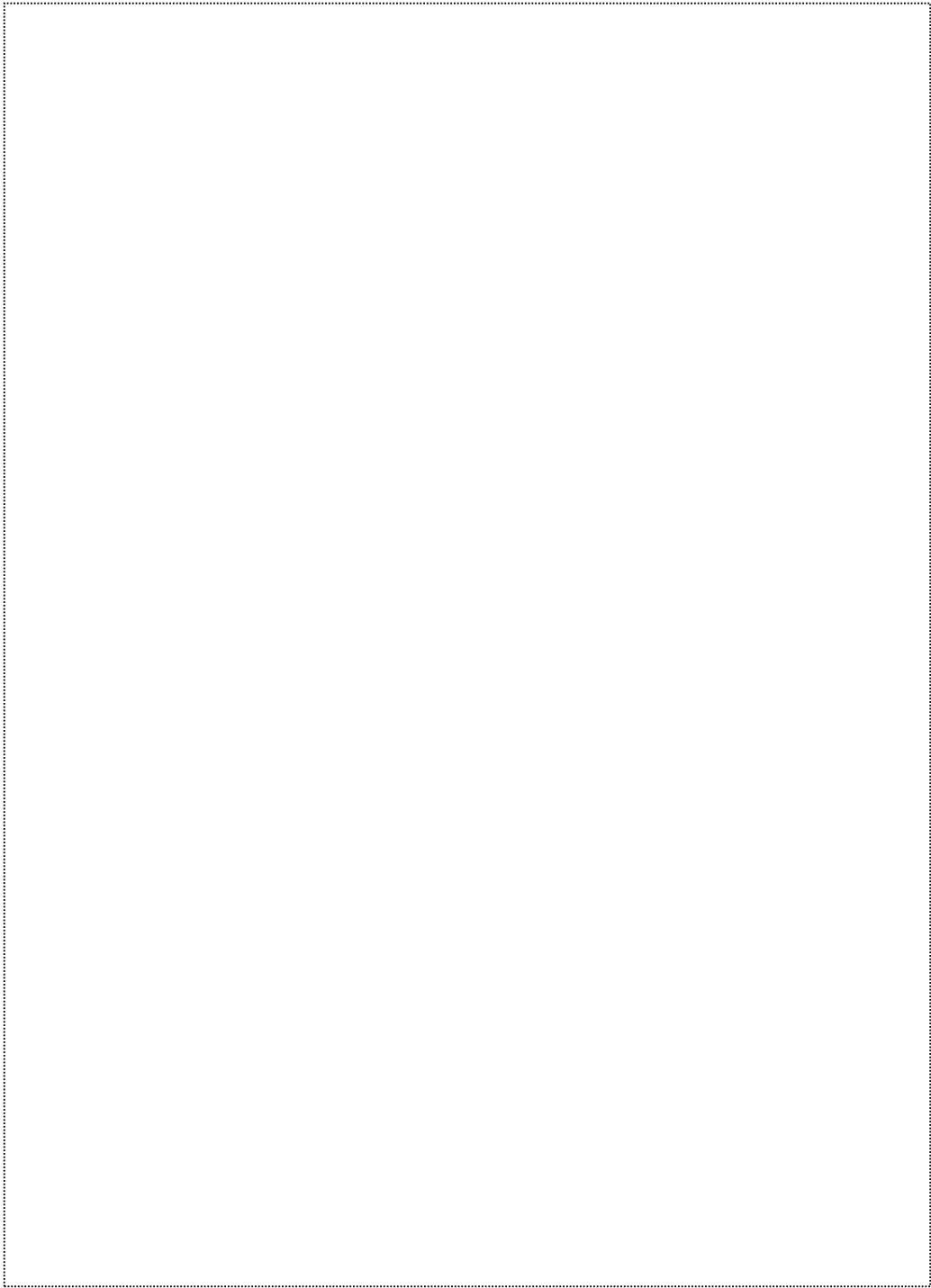
Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente :

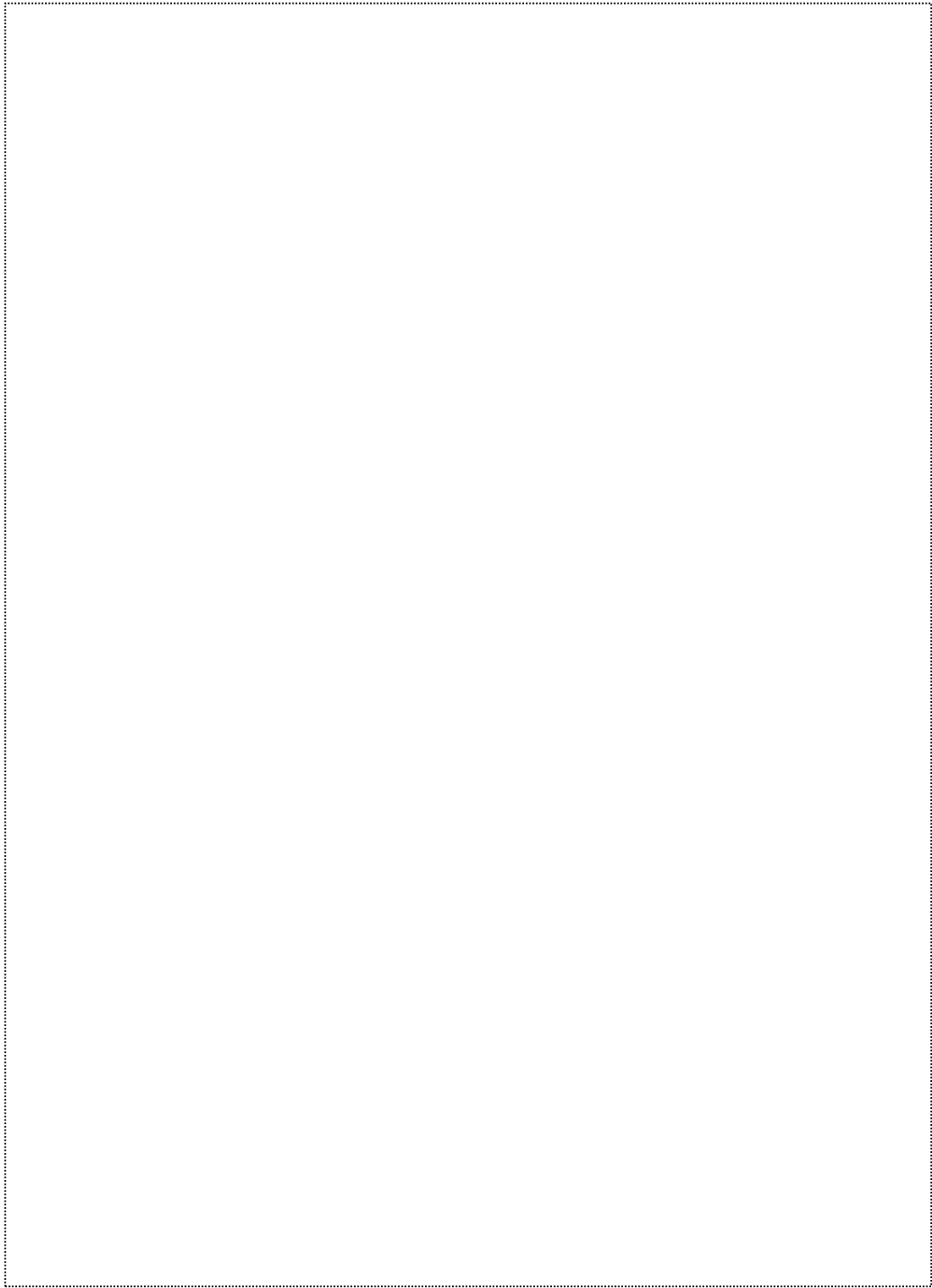
KALORIK Servicio al Consumidor

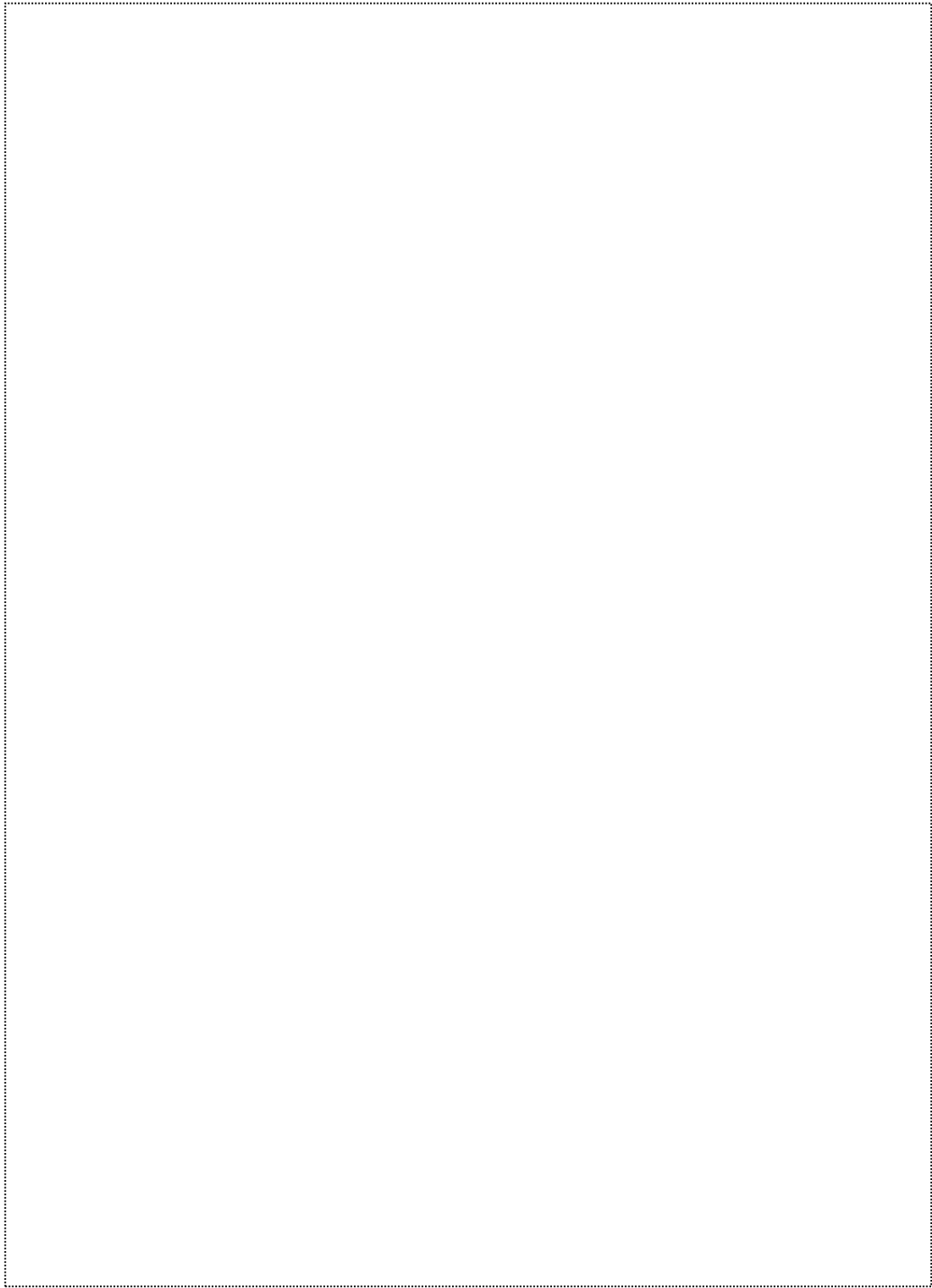
Team International Group of America Inc
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

O llame gratuitamente al +1 888-521-TEAM

Sólo las letras se aceptan en la dirección anteriormente mencionada. Los envíos y paquetes que no tienen número de autorización de retorno serán rechazados.









Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



K080425

www.KALORIK.com



Back cover page (last page)

Assembly page 94/94